叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000001

2. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000002

3. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000003

4. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000004

5. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

《烹饪蓝皮书》(The Cookery Blue Book)

[i:] - [tekst] [prɪ'perd] [baɪ]['dʒu:liə] ['mɪlər]
E - text prepared by Julia Miller
E - 文本 准备 经过 朱莉娅 磨坊主

电子文本由朱莉娅·米勒撰写

[ænd; ənd][ðə; ði]['prɑ:dʒekt; prə'dʒekt]['gu:tənbɜ:rg][ˌɑ:n'laɪn][dɪ'strɪbju:tɪd] [p'ru:fri:dɪŋ] [ti:m]
and the Project Gutenberg Online Distributed Proofreading Team
和 这 项目 古腾堡 在线的 分布式 校对 团队

以及古腾堡计划在线分布式校对团队

([ˌeɪtʃ ti: ti: 'pi:] : / / [ˌdʌblju: dʌblju: 'dʌblju:] . . [net])
(http : / / www . pgdp . net)
(http : / / 万维网 . 国内生产总值 . 网)

(http://www.pgdp.net)

[frʌm; frəm][dɪdʒi:əl] [mə'tɪriəl] ['dʒenərəsli] [meɪd] [ə'veɪləb(ə)l][baɪ]
from digial material generously made available by
从 数字 材料 慷慨地 制成 可用的 经过

来自由以下机构慷慨提供的数字材料

['ɪntərnet] ['ɑ:rkaɪv]
Internet Archive
互联网 档案

互联网档案馆

([ˌeɪtʃ ti: ti: 'pi:] : / / [ˌdʌblju: dʌblju: 'dʌblju:] . ['ɑ:rkaɪv] . [ɔ:rg] / ['ɪndeks] . ['pi'eɪtʃ'pi])
(http : / / www . archive . org / index . php)
(http : / / 万维网 . 档案 . 组织 / 指数 . php)

(http://www.archive.org/index.php)

[noʊt] : ['ɪmɪdʒɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑ:r; ər][ə'veɪləb(ə)l] [θru:] ['ɪntəˌnɛt] ['ɑ:rkaɪv] .
Note : Images of the original pages are available through Intenet Archive .
笔记 : 图片 的 这 原来的 页面 是 可用的 通过 互联网 档案 .

注：原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[si:] [ˌeɪtʃ ti: ti: 'pi:] : / / [ˌdʌblju: dʌblju: 'dʌblju:] . ['ɑ:rkaɪv] . [ɔ:rg] / ['di:teɪlz] / cookerybluebook00firsrich
See http : / / www . archive . org / details / cookerybluebook00firsrich
看 http : / / 万维网 . 档案 . 组织 / 细节 / cookerybluebook00firsrich

参见 http://www.archive.org/details/cookerybluebook00firsrich

[-] [noʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

['ɑ:bviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 .

明显的拼写错误已更正。

[ə; eɪ][lɪst][ʌv; əv] [kə'rekʃnz] [ɪz][faʊnd][æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][tekst] .
A list of corrections is found at the end of the text .
一个 列表 的 更正 是 成立 在 这 结尾 的 这 文本 .

文末附有更正列表。

[ˌɪnkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [bɪn] [ri'teind] .
Inconsistencies in spelling and hyphenation have been retained .
不一致之处 在 拼写 和 连字符 有 到过 保留 .

拼写和断字方面的不一致之处均已保留。

[ə; eɪ][lɪst][ʌv; əv] [ˌɪnkən'sɪstəntli] [speld] [ænd; ənd] ['haɪfəneɪtɪd] [wɜːrdz][ɪz] [faʊnd] [æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv]
A list of inconsistently spelled and hyphenated words is found at the end of
一个 列表 的 不一致 拼写 和 连字符 字 是 成立 在 这 结尾 的
[ðə; ði][tekst] . [[wʌn]]
the text . [1]
这 文本 . [1]

文本末尾列出了拼写不一致和使用连字符的单词。[1]

[ðə; ði]
THE
这

这

['kʊkəri] [bluː] [bʊk]
Cookery Blue Book
烹饪 蓝色的 书

烹饪蓝皮书

[prɪ'perd] [baɪ][ðə; ði]
PREPARED BY THE
准备 经过 这

由以下机构准备

[sə'saɪəti][fɔːr; fər] ['krɪstʃən] [wɜːrk]
Society for Christian Work
社会 为了 基督教 工作

基督教工作协会

[ʌv; əv][ðə; ði]
OF THE
的 这

的

[fɜːrst] [ˌjuːnɪ'teriən] [tʃɜːrtʃ] , [sæn] [frən'sɪskoʊ] , [kæl] .
FIRST UNITARIAN CHURCH , SAN FRANCISCO , CAL .
第一的 一神论者 教会 , SAN 旧金山 , 卡尔 .

旧金山第一基督教一神论教堂，加利福尼亚州

" [traɪd] [ænd; ənd] [truː]
" Tried and True
" 尝试 和 真的

久经考验

" [sæn] [frən'sɪskoʊ]
" SAN FRANCISCO
" SAN 旧金山

旧金山

[siː] . [ə; eɪ] . ['mɜːrdɑːk] & [ˌsiː 'oʊ] . , Printers1891 [[ˌtuː'tuː]]
C . A . Murdock & Co . , Printers1891 [2]
C . 一个 . 默多克 & 合作 . , Printers1891 [2]

CA Murdock & Co.，印刷厂，1891年[2]

[ðə; ði]['keɪpɑːn] [bɜːrn] , [ðə; ði][pɪg] [fɔːlz] [frʌm; frəm][ðə; ði][spɪt] ;
The capon burns , the pig falls from the spit ;
这 阉鸡 烧伤 , 这 猪 瀑布 从 这 吐 ;

阉鸡烧焦了，猪从烤肉架上掉了下来；

[ðə; ði] [klɑːk] [hæθ] [strʌk] [twelv] [əˈpɑːn][ðə; ði] [bel] ;

The	clock	hath	struck	twelve	upon	the	bell	;
这	钟	有	击	十二	之上	这	钟	;

钟声已敲响十二下;

[maɪ] [ˈmɪstrəs] [meɪd] [ˌaɪ ˈtiː][wʌn][əˈpɑːn][maɪ] [tʃiːk] —

My	mistress	made	it	one	upon	my	cheek	—
我的	情妇	制成	它	一	之上	我的	脸颊	—

我的女主人在我脸颊上留下了一道印记——

[ʃiː; ʃi][ɪz][soʊ][hɑːt] , [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ðə; ði] [miːt] [ɪz][koʊld] ;

She	is	so	hot	,	because	the	meat	is	cold	;
她	是	所以	热的	,	因为	这	肉	是	寒冷的	;

她很热，因为肉是冷的;

[mɪˈθɪŋks] [jʊr; jər][mæn] , [laɪk] [maɪn] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][jʊr; jər] [klɑːk] ,

Methinks	your	man	,	like	mine	,	should	be	your	clock	,
我觉得	你的	男人	,	喜欢	矿	,	应该	是	你的	钟	,

我觉得你的男人，就像我的男人一样，应该像个钟表匠。

[ænd; ənd] [straɪk] [juː; jʊ] [hoʊm] [wɪˈðaʊt] [ə; eɪ] [ˈmesɪndʒər] .

And	strike	you	home	without	a	messenger	.
和	罢工	你	家	没有	一个	信使	.

不经信使，直接把你送回家。

[maɪ] [tʃɑːrdʒ] [wʌz; wəz][bʌt; bət][tuː; tə] [fetʃ] [juː; jʊ][frʌm; frəm][ðə; ði][mɑːrt]

My	charge	was	but	to	fetch	you	from	the	mart
我的	收费	曾是	但	到	拿来	你	从	这	市场

我的职责只是去集市接你。

[hoʊm] [tuː; tə][jʊr; jər] [haʊs] , [ðə; ði] , [sɜːr] , [tuː; tə] [ˈdɪnər] —

Home	to	your	house	,	the	Phœnix	,	sir	,	to	dinner	—
家	到	你的	房子	,	这	凤凰	,	先生	,	到	晚餐	—

凤凰号，先生，请回家享用晚餐——

[maɪ] [ˈmɪstrəs] [ænd; ənd][hɜːr; hər]['sɪstər] [weɪt] [fɔːr; fər][juː; jʊ] .

My	mistress	and	her	sister	wait	for	you	.
我的	情妇	和	她	姐姐	等待	为了	你	.

我的女主人和她的妹妹在等你。

— ['kɑːmədi] [ʌv; əv] ['erərz] . [[θriː]]

—	Comedy	of	Errors	.	[	3	]
—	喜剧	的	错误	.	[	3	]

—《错误的喜剧》[3]

[ðə; ði]

THE
这

这

['kʊkəri] [bluː] [bʊk]

COOKERY	BLUE	BOOK
烹饪	蓝色的	书

烹饪蓝皮书

[suːps] .

SOUPS	.
汤	.

汤类。

['buːjɑːn] [suːp] .

Bouillon	Soup	.
布永	汤	.

肉汤。

[fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [raʊnd] [ʌv; əv] [biːf] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] ['piːsɪz] .

4	pounds	of	round	of	beef	cut	into	dice	pieces	.
4	磅	的	圆形的	的	牛肉	切	进入	骰子	件	.

4磅牛后腿肉切成丁。

[trɪm] [ɔːf] [ɔːl] ['fæti] [skɪn] .

Trim	off	all	fatty	skin	.
修剪	离开	全部	脂肪	皮肤	.

去除所有脂肪层。

[fɔːr] [kwɔːts] ['wɔːtər] ; [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['seləri] [siːd] ; [fɔːr] [lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] ; [sɪks] [lɑːrdʒ] ['kærəts] ;

4	quarts	water	;	1	teaspoonful	celery	seed	;	4	large	onions	;	6	large	carrots	;
4	夸脱	水	;	1	一茶匙	芹菜	种子	;	4	大的	洋葱	;	6	大的	胡萝卜	;

4夸脱水；1茶匙芹菜籽；4个大洋葱；6根大胡萝卜；

[bʌntʃ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] ; [sɪks] [bleɪdz] [ʌv; əv] [meɪs] ; - [hoʊl] [kloʊvz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə]

bunch	of	parsley	;	6	blades	of	mace	;	16	whole	cloves	,	salt	and	pepper	to
束	的	香菜	;	6	刀片	的	锤	;	-	所有的	丁香	,	盐	和	胡椒	到

[teɪst] .

taste	.
品尝	.

一把欧芹；6 片肉豆蔻；16 粒丁香，适量盐和胡椒。

[pɔːr] [ɑːn] [ðə; ði] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [sɪks] ['aʊərz] , ['skɪmɪŋ] ['kerfəli] ,

Pour	on	the	water	,	and	let	it	simmer	six	hours	,	skimming	carefully	,
倒	在	这	水	,	和	让	它	煨	六	小时	,	撇脂	小心	,

倒入水，小火慢炖六个小时，期间小心撇去浮沫。

[fɔːr; fər] [ɪf] ['eni] [griːs] [ɪz] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [goʊ] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪm'pɑːsəb(ə)l] [tuː; tə]

for	if	any	grease	is	allowed	to	go	back	into	the	soup	it	is	impossible	to
为了	如果	任何	润滑脂	是	允许	到	去	后退	进入	这	汤	它	是	不可能的	到

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [klɪr] .

make	it	clear	.
制作	它	清除	.

因为如果油脂重新回到汤里，就不可能把汤煮清了。

[skreɪp] [ðə; ði] ['kærəts] , [stɪk] [fɔːr] [hoʊl] [kloʊvz] ['ɪntuː] [iːtʃ] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði]

Scrape	the	carrots	,	stick	4	whole	cloves	into	each	onion	,	and	put	them	in	the
刮	这	胡萝卜	,	戳	4	所有的	丁香	进入	每个	洋葱	,	和	放	他们	在	这

[suːp] ;

soup	;
汤	;

将胡萝卜刮去瓤，在每个洋葱里塞入 4 瓣蒜，然后把它们放入汤里；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['seləri] [siːd] , ['pɑːrsli] , [meɪs] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

then	add	the	celery	seed	,	parsley	,	mace	,	pepper	and	salt	.
然后	添加	这	芹菜	种子	,	香菜	,	锤	,	胡椒	和	盐	.

然后加入芹菜籽、欧芹、肉豆蔻、胡椒和盐。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] ['tendər] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [klɔːθ] ,

Let	this	boil	till	the	vegetables	are	tender	,	then	strain	through	a	cloth	,
让	这	熬	直到	这	蔬菜	是	投标	,	然后	拉紧	通过	一个	布	,

将此汤煮至蔬菜软烂，然后用纱布过滤。

['pɔːrɪŋ] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [fɜːrst] , [ðen] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [dreɪn] ,

pouring	the	soup	through	first	,	then	putting	the	meat	in	it	to	drain	,
浇注	这	汤	通过	第一的	,	然后	推杆	这	肉	在	它	到	流走	,

先将汤倒入锅中沥干，然后再放入肉块沥水。

['nevər] ['skwiːzɪŋ] [ɔːr] ['presɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

never	squeezing	or	pressing	it	.
绝不	挤压	或者	紧迫	它	.

千万不要挤压或按压它。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə]['kʌlər][ˌaɪ 'tiː] , [juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ʌv; əv][bɜːrnt]['ʃʊgər] .

If	you	wish	to	color	it	,	you	can	put	in	a	dessertspoon	of	burnt	sugar	.
如果	你	希望	到	颜色	它	,	你	能	放	在	一个	甜点勺	的	烧焦的	糖	.

如果你想给它上色，可以加入一茶匙焦糖。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi]['naɪsli] ['fleɪvər] [baɪ] ['ædɪŋ] [sʌm; səm]['wɔːlnʌt]['kætsəp] , [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [[fɔːr]

It	can	be	nicely	flavored	by	adding	some	walnut	catsup	,	together	with	[	4
它	能	是	很好	调味	经过	添加	一些	核桃	番茄酱	,	一起	和	[	4

]

]

]

加入一些核桃番茄酱，以及[4]，可以增添风味。

['mʌʃrʊm] [ænd; ənd][ə; eɪ]['veri]['lɪt(ə)l] ['wustəʃiə] .

mushroom	and	a	very	little	Worcestershire	.
蘑菇	和	一个	非常	小的	伍斯特郡	.

蘑菇和少许伍斯特沙司。

[biːf] [suːp] .

Beef	Soup	.
牛肉	汤	.

牛肉汤。

[bɔɪl] ['trɪmɪŋz] [ʌv; əv][roʊst] [biːf] [ænd; ənd] [biːf] - [steɪk] [boʊnz][fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] .

Boil	trimmings	of	roast	beef	and	beef	-	steak	bones	for	three	hours	.
熬	装饰	的	烤	牛肉	和	牛肉	-	牛排	骨头	为了	三	小时	.

将烤牛肉的边角料和牛排骨煮三个小时。

[kuːl] [ænd; ənd][skɪm] [ɔːf][fæt] ; [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][sɔːlt] [spuːn] [ʌv; əv] ['pepər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl]

Cool	and	skim	off	fat	;	add	half	a	salt	spoon	of	pepper	,	2	teaspoonfuls
凉爽的	和	撇去	离开	胖的	;	添加	一半	一个	盐	勺子	的	胡椒	,	2	茶匙

[ʌv; əv][sɔːlt] ,

of	salt	,
的	盐	,

冷却后撇去油脂；加入半勺胡椒粉、2茶匙盐，

[θriː] [pə'tetoz] , [peəd] [ænd; ənd][kʌt] [ʌp] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ə; eɪ]['kærət] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][æn; ən]['ʌnjən] ,

3	potatoes	,	pared	and	cut	up	,	1	/	2	a	carrot	,	1	/	2	an	onion	,
3	土豆	,	精简	和	切	向上	,	1	/	2	一个	胡萝卜	,	1	/	2	一个	洋葱	,

[θriː]['gʌmboʊ]['pɑːdz] ,

3	gumbo	pods	,
3	秋葵汤	豆荚	,

3个土豆，去皮切块；半根胡萝卜；半个洋葱；3个秋葵荚；

[hæf][ə; eɪ][beɪ] [liːf] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

half	a	bay	leaf	and	a	little	chopped	parsley	.
一半	一个	湾	叶子	和	一个	小的	切碎	香菜	.

半片月桂叶和少许切碎的欧芹。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['kærəml; 'kɑːrml][ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Add	a	few	drops	of	caramel	and	serve	hot	.
添加	一个	很少	滴	的	焦糖	和	服务	热的	.

加入几滴焦糖，趁热食用。

[streɪn] , [ɪf] [prɪ'fɜːrd] [θɪn] .

Strain	,	if	preferred	thin	.
拉紧	,	如果	首选	薄的	.

如果喜欢，可以挤成细丝。

[tə'meɪtoʊ] [suːp] [wɪ'ðaʊt] [stɑːk] .

Tomato	Soup	without	Stock	.
番茄	汤	没有	库存	.

不含高汤的番茄汤。

[wʌn]['dʌz(ə)n][tə'meɪtoʊz][kʌt][ʌp][ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] ; [ə; eɪ][sɔːlt][spuːn]

1	dozen	tomatoes	cut	up	and	enough	water	to	cover	them	;	a	salt	spoon
1	打	西红柿	切	向上	和	足够的	水	到	覆盖	他们	;	一个	盐	勺子

[ʌv; əv] ['mʌstərd] ,

of	mustard	,
的	芥末	,

12个切碎的西红柿，加足够的水没过西红柿；一勺芥末酱，

[sɔːlt][ænd; ənd][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n][kloʊvz] .

salt	and	2	dozen	cloves	.
盐	和	2	打	丁香	.

盐和两打丁香。

[stuː] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [streɪn] .

Stew	thoroughly	and	strain	.
炖	彻底	和	拉紧	.

充分炖煮后过滤。

[rʌb] [tə'geðər] [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði]

Rub	together	2	heaping	tablespoons	of	flour	and	a	piece	of	butter	the
擦	一起	2	堆积	汤匙	的	面粉	和	一个	片	的	黄油	这

[saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .

size	of	an	egg	.
尺寸	的	一个	蛋	.

将 2 大勺面粉和一块鸡蛋大小的黄油揉搓在一起。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkər] [ænd; ənd][bɔɪl] .

Put	this	in	the	strained	liquor	and	boil	.
放	这	在	这	紧张	酒	和	熬	.

将此物放入滤过的酒中煮沸。

[ðɪs] [meɪks] [suːp] [fɔːr; fər][sɪks]['pɝːsənz] .

This	makes	soup	for	six	persons	.
这	制作	汤	为了	六	人	.

这道汤够六个人吃。

[mɪlk][tə'meɪtoʊ] [suːp] .

Milk	Tomato	Soup	.
牛奶	番茄	汤	.

牛奶番茄汤。

[bɔɪl][wʌn][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] ['veri] [sɔːft][ɪn][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] ; [streɪn] ,

Boil	1	can	of	tomatoes	very	soft	in	1	quart	of	water	;	strain	,
熬	1	能	的	西红柿	非常	柔软的	在	1	夸脱	的	水	;	拉紧	,

将1罐番茄放入1夸脱水中煮至非常软烂；过滤，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] , [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər]

and	add	1	pint	of	milk	,	1	teaspoonful	of	soda	,	small	piece	of	butter
和	添加	1	品脱	的	牛奶	,	1	一茶匙	的	苏打	,	小的	片	的	黄油

,

,

,

加入1品脱牛奶、1茶匙小苏打、一小块黄油，

[ə; eɪ] [ʃeɪk] [ʌv; əv] [meɪs] , [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

a	shake	of	mace	,	and	salt	to	taste	.
一个	摇	的	锤	,	和	盐	到	品尝	.

撒上少许肉豆蔻粉，再加盐调味。

[let] [ˌaɪ 'tiː][skɔːld] , [nɑːt][bɔɪl] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [roʊld] ['krækərz] .

Let	it	scald	,	not	boil	,	and	add	2	rolled	crackers	.
让	它	烫伤	,	不是	熬	,	和	添加	2	滚动	饼干	.

让它微微沸腾，不要煮沸，然后加入 2 片卷好的饼干。

[bɪsk] [suːp] .
Bisque **Soup** **.**
浓汤 汤 .

浓汤。

[ˌtuːˈtuː][lɑːrdʒ] [ˈʌnjənz] [slaɪst] , [wʌn][kæn; kən][təˈmeɪtoʊz] .
2 **large** **onions** **sliced** **,** **1** **can** **tomatoes** **.**
2 大的 洋葱 切片 , 1 能 西红柿 .

2 个大洋葱切片，1 罐西红柿。

[bɔɪl] [təˈgeðər] [hæf][æn; ən][ˈaʊər][ɔːr][lɔːŋgər] , [ðen] [pʊt] [θruː] [ˈkɑːləndər][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn]
Boil **together** **half** **an** **hour** **or** **longer** **,** **then** **put** **through** **colander** **and** **add** **1**
熬 一起 一半 一个 小时 或者 更长 , 然后 放 通过 滤器 和 添加 1
[kwɔːrt] [biːf] [stɑːk] ,
quart **beef** **stock** **,**
夸脱 牛肉 库存 ,

将所有食材一起煮半小时或更长时间，然后用滤网过滤，加入1夸脱牛肉高汤。

[sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] .
salt **and** **pepper** **.**
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [təˈgeðər] [ə; eɪ][fjuː][ˈmoʊmənts] .
Let **this** **boil** **together** **a** **few** **moments** **.**
让 这 熬 一起 一个 很少 时刻 .

让它们一起煮沸片刻。

[wɪp] [wʌn][kʌp] [kriːm] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][fɔːr] [egz] [ænd; ənd][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ʌv; əv][kɔːrn]
Whip **1** **cup** **cream** **with** **the** **yolks** **of** **4** **eggs** **and** **1** **tablespoon** **of** **corn**
鞭 1 杯子 奶油 和 这 蛋黄 的 4 鸡蛋 和 1 汤匙 的 玉米
[stɑːrtʃ] [ɔːr][ˈflaʊər] ;
starch **or** **flour** **;**
淀粉 或者 面粉 ;

将 1 杯鲜奶油与 4 个鸡蛋的蛋黄和 1 汤匙玉米淀粉或面粉搅打均匀；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] , [bɔɪl] [ʌp] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] . [[faɪv]]
add **this** **to** **the** **stock** **,** **boil** **up** **,** **and** **serve** **at** **once** **.** **[** **5** **]**
添加 这 到 这 库存 , 熬 向上 , 和 服务 在 一次 . [5]

将此加入高汤中，煮沸后立即上桌。[5]

[mɑːk] [bɪsk] [suːp] .
Mock **Bisque** **Soup** **.**
嘲笑 浓汤 汤 .

仿制浓汤。

[wʌn][kwɔːrt][təˈmeɪtoʊz] , [θriː][paɪnts][mɪlk] , [wʌn][lɑːrdʒ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ˈflaʊər] , [ˈbʌtər] [saɪz][ʌv; əv]
1 **quart** **tomatoes** **,** **3** **pints** **milk** **,** **1** **large** **tablespoonful** **flour** **,** **butter** **size** **of**
1 夸脱 西红柿 , 3 品脱 牛奶 , 1 大的 一汤匙 面粉 , 黄油 尺寸 的
[æn; ən] [eg] ,
an **egg** **,**
一个 蛋 ,

1夸脱西红柿，3品脱牛奶，1大汤匙面粉，鸡蛋大小的黄油，

[ˈpepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ə; eɪ][skænt] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ˈsoʊdə] .
pepper **and** **salt** **to** **taste** **,** **a** **scant** **teaspoonful** **of** **soda** **.**
胡椒 和 盐 到 品尝 , 一个 稀少 一茶匙 的 苏打 .

根据口味加入胡椒粉和盐，再加一小勺苏打水。

[pʊt][ðə; ði][təˈmeɪtoʊ][ɑːn][tuː; tə] [stuː] [ænd; ənd][ðə; ði][mɪlk][ɪn][ə; eɪ][ˈdʌb(ə)l][ˈket(ə)l][tuː; tə][bɔɪl] ,
Put **the** **tomato** **on** **to** **stew** **and** **the** **milk** **in** **a** **double** **kettle** **to** **boil** **,**
放 这 番茄 在 到 炖 和 这 牛奶 在 一个 双倍的 壶 到 熬 ,

将番茄放入炖锅，将牛奶放入双层蒸锅中煮沸。

[rɪ'zɜːrv] [hæf][ə; eɪ][kʌp][tuː; tə][mɪks][wɪð; wɪθ]['flaʊər] .

reserving	half	a	cup	to	mix	with	flour	.
预订	一半	一个	杯子	到	混合	和	面粉	.

留出半杯与面粉混合。

[mɪks][ðə; ði]['flaʊər] ['smuːðli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][koʊld][mɪlk][ænd; ənd] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] .

Mix	the	flour	smoothly	with	the	cold	milk	and	cook	ten	minutes	.
混合	这	面粉	顺利	和	这	寒冷的	牛奶	和	厨师	十	分钟	.

将面粉与冷牛奶充分混合，煮十分钟。

[tuː; tə][ðə; ði][tə'meɪtoʊ][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['soʊdə] , [stɜːr] [wel] ,

To	the	tomato	add	the	soda	,	stir	well	,
到	这	番茄	添加	这	苏打	,	搅拌	出色地	,

将小苏打加入番茄中，搅拌均匀。

[ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ]['streɪnər] [ðæt][ɪz][faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp] [bæk] [ðə; ði] [siːdz] .

and	rub	through	a	strainer	that	is	fine	enough	to	keep	back	the	seeds	.
和	擦	通过	一个	滤网	那	是	美好的	足够的	到	保持	后退	这	种子	.

然后用足够细的筛子筛一下，把种子滤掉。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][tə'meɪtoʊ] .

Add	butter	,	salt	and	pepper	to	the	milk	and	then	the	tomato	.
添加	黄油	,	盐	和	胡椒	到	这	牛奶	和	然后	这	番茄	.

在牛奶中加入黄油、盐和胡椒粉，然后加入番茄。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	immediately	.
服务	立即地	.

立即食用。

[biːn] [suːp] .

Bean	Soup	.
豆	汤	.

豆汤。

[wʌn] ['kɔːfi] [kʌp][ʌv; əv] [braʊn] [biːnz] [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt] ;

1	coffee	cup	of	brown	beans	soaked	over	night	;
1	咖啡	杯子	的	棕色的	豆子	浸泡过	超过	夜晚	;

1 杯浸泡过夜的咖啡豆；

[bɔɪl][ɪn][ə; eɪ]['gælən][ʌv; əv]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk][θriː] [ɪntʃɪz] [skwer] ([ə; eɪ]

boil	in	a	gallon	of	water	with	a	piece	of	salt	pork	3	inches	square	(	a
熬	在	一个	加仑	的	水	和	一个	片	的	盐	猪肉	3	英寸	正方形	(	一个

['lɪt(ə)l] [biːf] [ɪz] [gʊd] ,

little	beef	is	good	,
小的	牛肉	是	好的	,

将一块3英寸见方的咸猪肉（加一点牛肉也不错）放入一加仑水中煮沸。

['ɔːlsoʊ]) ['sevrəl] ['aʊərz] , [ʌn'tɪl] [biːnz] [ɑːr; ər][sɔːft] ; [streɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt][ʌv; əv]

also	)	several	hours	,	until	beans	are	soft	;	strain	,	and	add	a	small	bit	of
还	)	一些	小时	,	直到	豆子	是	柔软的	;	拉紧	,	和	添加	一个	小的	少量	的

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

还要煮几个小时，直到豆子变软；沥干水分，加入一小块黄油。

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd][ə; eɪ][smɔːl] [kʌp][ʌv; əv] ['ʃeri] [waɪn] .

the	juice	of	1	lemon	and	a	small	cup	of	sherry	wine	.
这	汁	的	1	柠檬	和	一个	小的	杯子	的	雪利酒	葡萄酒	.

1 个柠檬的汁和一小杯雪利酒。

[blæk] [biːn] [suːp] .
Black Bean Soup .
黑色的 豆 汤 .

黑豆汤。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [biːnz] [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt] ; [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtər][ænd; ənd][bɔɪl][faɪv][ɔːr][sɪks]
1 pint of beans soaked over night ; 2 quarts water and boil five or six
1 品脱 的 豆子 浸泡过 超过 夜晚 ; 2 夸脱 水 和 熬 五 或者 六
['aʊərz] ,
hours ,
小时 ,

1品脱豆子浸泡过夜；2夸脱水，煮五六个小时。

['ædɪŋ] ['wɔːtər][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] [ə'weɪ] ; [wen] [sɔːft] , [streɪn] [aʊt][ðə; ði][skɪnz] ,
adding water as it boils away ; when soft , strain out the skins ,
添加 水 作为 它 沸腾 离开 ; 什么时候柔软的 , 拉紧 出去 这 皮肤 ,

边煮边加水；煮软后，滤掉果皮。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .
season with salt and pepper to taste .
季节 和 盐 和 胡椒 到 品尝 .

根据个人口味加入盐和胡椒调味。

[wen] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['teɪbl] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] [waɪn] , [ˌtuː'tuː] [bɔɪld]
When ready for the table add a large spoonful of sherry wine , 2 boiled
什么时候 准备好 为了 这 桌子 添加 一个 大的 一勺 的 雪利酒 葡萄酒 , 2 煮沸
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

上桌时，加入一大勺雪利酒和两个煮鸡蛋。

[slaɪst] , [ænd; ənd][wʌn]['lemən] , [slaɪst] ['veri] [θɪn] .
sliced , and 1 lemon , sliced very thin .
切片 , 和 1 柠檬 , 切片 非常 薄的 .

切片，以及1个柠檬，切成很薄的片。

[duː][nɑːt] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː]['eni]['æftər] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['ædɪd] .
Do not cook it any after these ingredients are added .
做 不是 厨师 它 任何 后 这些 原料 是 额外 .

加入这些食材后不要再煮了。

[splɪt] [piː] [suːp] .
Split Pea Soup .
分裂 豌豆 汤 .

豌豆汤。

[wʌn]['gælən]['wɔːtər] , [wʌn][kwɔːrt] ['piːz] , [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt] ; [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [sɔːlt][pɔːrk][kʌt][ɪn]
1 gallon water , 1 quart peas , soaked over night ; 1 / 4 pound salt pork cut in
1 加仑 水 , 1 夸脱 豌豆 , 浸泡过 超过 夜晚 ; 1 / 4 磅 盐 猪肉 切 在
['bɪts] ;
bits ;
比特 ;

1加仑水，1夸脱豌豆，浸泡过夜；1/4磅咸猪肉切成块；

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [biːf] [kʌt][ðə; ði] [seɪm] .
1 pound lean beef cut the same .
1 磅 倾斜 牛肉 切 这 相同的 .

1磅瘦牛肉，切法相同。

[bɔɪl] ['sloʊli] [tuː] ['aʊərz] , [ɔːr][ʌn'tɪl][ðə; ði]['wɔːtər][ɪz] [[sɪks]]
Boil slowly two hours , or until the water is [6]
熬 缓慢地 二 小时 , 或者 直到 这 水 是 [6]

慢煮两小时，或直至水[6]

[rɪ'djʊst] [wʌn] - [hæf] .
reduced **one** **-** **half** **.**
减少 一 - 一半 .

减少了一半。

[pɔːr] [ɪn][ə; eɪ]['kɑːləndər][ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] ['piːz] [θruː] ;
Pour **in** **a** **colander** **and** **press** **the** **peas** **through** **;**
倒 在 一个 滤器 和 按 这 豌豆 通过 ;

将豌豆倒入滤网中，用滤网压过豌豆;

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][ðə; ði]['ket(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['seləri] [tʃɑːpt] [faɪn] .
return **to** **the** **kettle** **and** **add** **a** **small** **amount** **of** **celery** **chopped** **fine** **.**
返回 到 这 壶 和 添加 一个 小的 数量 的 芹菜 切碎 美好的 .

将水倒回水壶中，加入少量切碎的芹菜。

[fraɪ] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [kwaɪt] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] — [kʌt][ɪn] [skwer] [wen] [sɜːrvd] .
Fry **three** **or** **four** **slices** **of** **bread** **quite** **brown** **in** **butter** **—** **cut** **in** **squares** **when** **served** **.**
炒 三 或者 四 切片 的 面包 相当 棕色的 在 黄油 — 切 在 正方形 什么时候 服务 .

将三四片面包用黄油煎至金黄色，食用时切成方块。

['grænmʌðər] - [piː] [suːp] .
Grandmother **Sawtelle's** **Pea** **Soup** **.**
祖母 - 豌豆 汤 .

索特尔奶奶的豌豆汤。

[soʊk] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][draɪd] ['piːz] ['oʊvər] [naɪt] .
Soak **a** **quart** **of** **dried** **peas** **over** **night** **.**
浸泡 一个 夸脱 的 干燥 豌豆 超过 夜晚 .

将一夸脱干豌豆浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [pʊt][ðem; ðəm][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl][wɪð; wɪθ]['frægmənts][ʌv; əv] [freʃ] [miːt] ;
In **the** **morning** **put** **them** **on** **to** **boil** **with** **fragments** **of** **fresh** **meat** **;**
在 这 早晨 放 他们 在 到 熬 和 片段 的 新鲜的 肉 ;

早上把它们和一些新鲜肉块一起放进锅里煮;

['ɔːlsoʊ][kloʊvz] , ['ɔːlspaɪs] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
also **cloves** **,** **allspice** **,** **pepper** **and** **salt** **.**
还 丁香 , 多香果 , 胡椒 和 盐 .

还有丁香、多香果、胡椒和盐。

[let] [bɔɪl] [ʌn'tɪl][sɔːft] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ]['kɑːləndər] .
Let **boil** **until** **soft** **,** **then** **strain** **through** **a** **colander** **.**
让 熬 直到 柔软的 , 然后 拉紧 通过 一个 滤器 .

煮至软烂，然后用漏勺过滤。

[hæv; həv][sʌm; səm] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [bred] [ɔːr] ['krækərz] [ɪntʃ] [skwer] ,
Have **some** **pieces** **of** **bread** **or** **crackers** **inch** **square** **,**
有 一些 件 的 面包 或者 饼干 英寸 正方形 ,

准备一些一英寸见方的面包片或饼干。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə][draɪ] [wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ] ;
and **put** **them** **into** **the** **oven** **to** **dry** **without** **browning** **;**
和 放 他们 进入 这 烤箱 到 干燥 没有 褐变 ;

将它们放入烤箱烘干，但不要烤焦;

[ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [bred] [tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] ['piːz] .
a **pint** **of** **bread** **to** **a** **quart** **of** **peas** **.**
一个 品脱 的 面包 到 一个 夸脱 的 豌豆 .

一品脱面包配一夸脱豌豆。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] / [θriː][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [bred] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;
Take **2** **/** **3** **of** **a** **cup** **of** **melted** **butter** **and** **put** **the** **bread** **in** **it** **;**
拿 2 / 3 的 一个 杯子 的 融化 黄油 和 放 这 面包 在 它 ;

取 2/3 杯融化的黄油，将面包放入其中;

[stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ɑːr; ər] [wel] [mɪkst] ,

stir	**until**	**the**	**bread**	**and**	**butter**	**are**	**well**	**mixed**	**,**
搅拌	直到	这	面包	和	黄油	是	出色地	混合	,

搅拌至面包和黄油充分混合。

[ðen] [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

then	**put**	**into**	**the**	**peas**	**and**	**it**	**is**	**done**	**.**
然后	放	进入	这	豌豆	和	它	是	完毕	.

然后放入豌豆中，就完成了。

[ɪf] [ðə; ði] ['piːz] [duː][nɑːt][bɔɪl] ['iːzəli] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ˌsælə'retəs] .

If	**the**	**peas**	**do**	**not**	**boil**	**easily**	**add**	**a**	**little**	**saleratus**	**.**
如果	这	豌豆	做	不是	熬	容易地	添加	一个	小的	萨勒拉图斯	.

如果豌豆不容易煮熟，可以加一点盐。

[griːn] [piː] [suːp] .

Green	**Pea**	**Soup**	**.**
绿色的	豌豆	汤	.

青豆汤。

[bɔɪl] [ðə; ði]['pɑːdz][fɜːrst] ,

Boil	**the**	**pods**	**first**	**,**
熬	这	豆荚	第一的	,

先把豆荚煮沸，

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['piːz] [ɪn] [seɪm] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [mæʃ] ['iːzəli] .

then	**remove**	**and**	**boil**	**peas**	**in**	**same**	**water**	**until**	**soft**	**enough**	**to**	**mash**	**easily**	**.**
然后	消除	和	熬	豌豆	在	相同的	水	直到	柔软的	足够的	到	捣碎	容易地	.

然后取出豌豆，用同一锅水煮至豌豆软烂，可以轻松捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd] ['θɪkənɪŋ] [meɪd] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər]

Add	**a**	**quart**	**of**	**milk**	**,**	**and**	**thickening**	**made**	**of**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**
添加	一个	夸脱	的	牛奶	,	和	增稠	制成	的	一个	一汤匙	的	黄油

[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] .

and	**1**	**of**	**flour**	**.**
和	1	的	面粉	.

加入一夸脱牛奶，以及用一汤匙黄油和一汤匙面粉制成的增稠剂。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Boil	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**serve**	**.**
熬	一个	很少	分钟	和	服务	.

煮几分钟即可食用。

['seləri] [suːp] ([fɔːr; fər][sɪks]['pɜ˞ːsənz]) .

Celery	**Soup**	**(**	**for**	**six**	**persons**	**)**	**.**
芹菜	汤	(	为了	六	人	)	.

芹菜汤（六人份）。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ʌv; əv] [raɪs] [tɪl] ['tendər] ,

Boil	**a**	**small**	**cup**	**of**	**rice**	**till**	**tender**	**,**
熬	一个	小的	杯子	的	米	直到	投标	,

将一小杯米煮至软糯，

[ɪn][θriː][paɪnts][ʌv; əv][mɪlk] ([ɔːr][ˌtuː'tuː][paɪnts][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [kriːm]) ;

in	**3**	**pints**	**of**	**milk**	**(**	**or**	**2**	**pints**	**of**	**milk**	**and**	**1**	**of**	**cream**	**)**	**;**
在	3	品脱	的	牛奶	(	或者	2	品脱	的	牛奶	和	1	的	奶油	)	;

用 3 品脱牛奶（或 2 品脱牛奶和 1 品脱奶油）制成；

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [viːl] [stɑːk] , [sɔːlt] ,

rub	**through**	**a**	**sieve**	**,**	**add**	**1**	**quart**	**of**	**veal**	**stock**	**,**	**salt**	**,**
擦	通过	一个	筛	,	添加	1	夸脱	的	小牛肉	库存	,	盐	,

用筛子筛一下，加入1夸脱小牛肉高汤，加盐，

[kaɪ'en] [ænd; ənd][θriː] ['hedz] [ʌv; əv] ['seləri] ['greɪtɪd] [faɪn] .

cayenne	and	3	heads	of	celery	grated	fine	.
辣椒	和	3	头部	的	芹菜	磨碎的	美好的	.

将辣椒和3棵芹菜磨碎。

[kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] [suːp] .

Cream	of	Celery	Soup	.
奶油	的	芹菜	汤	.

奶油芹菜汤。

[fɔːr] ['tiːˌkʌps] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['seləri] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] ;

4	teacups	of	chopped	celery	,	1	quart	of	milk	;
4	茶杯	的	切碎	芹菜	,	1	夸脱	的	牛奶	;

4 茶杯切碎的芹菜，1 夸脱牛奶;

[bɔɪl] ['seləri] [sɔːft] (['seɪvɪŋ] ['wɔːtər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] [ɪn]) ; [rʌb] ['seləri] [['sɛvən]]

boil	celery	soft	(	saving	water	it	is	boiled	in	)	;	rub	celery	[	7	]
熬	芹菜	柔软的	(	保存	水	它	是	煮沸	在	)	;	擦	芹菜	[	7	]

将芹菜煮软（保留煮芹菜的水）；擦芹菜[7]

[θruː] [faɪn] [sɪv] ; [mɪks] ['seləri] [ænd; ənd] [mɪlk] .

through	fine	sieve	;	mix	celery	and	milk	.
通过	美好的	筛	;	混合	芹菜	和	牛奶	.

将芹菜和牛奶过筛混合。

[teɪk] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn]['iːv(ə)n] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn]

Take	1	heaping	tablespoonful	of	flour	,	1	even	tablespoonful	of	butter	,	1
拿	1	堆积	一汤匙	的	面粉	,	1	甚至	一汤匙	的	黄油	,	1

[skænt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

scant	teaspoonful	of	salt	.
稀少	一茶匙	的	盐	.

取1大勺面粉，1大勺黄油，1小勺盐。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [kæn; kən] [bɔɪl] ['seləri] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] , [ðen] [ə'baʊt] [hæf][æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔːr] ['dɪnər]

If	desired	,	can	boil	celery	in	the	morning	,	then	about	half	an	hour	before	dinner
如果	想要的	,	能	熬	芹菜	在	这	早晨	,	然后	关于	一半	一个	小时	前	晚餐

[teɪk] [mɪlk] ,

take	milk	,
拿	牛奶	,

如果需要，可以早上煮芹菜，然后在晚餐前半小时左右喝牛奶。

['flaʊər] , ['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tə'geðər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [soʊ][ˌaɪ 'tiː] [wɪl]

flour	,	butter	,	salt	and	celery	and	boil	together	,	stirring	constantly	so	it	will
面粉	,	黄油	,	盐	和	芹菜	和	熬	一起	,	搅拌	不断地	所以	它	将要

[kʊk] ['iːvnli] .

cook	evenly	.
厨师	均匀地	.

将面粉、黄油、盐和芹菜一起煮，不断搅拌，使其均匀煮熟。

[wen] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [kriːm] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .

When	the	consistency	of	cream	,	it	is	ready	for	use	.
什么时候	这	一致性	的	奶油	,	它	是	准备好	为了	使用	.

当它呈乳霜状时，就可以使用了。

[ɑːks] - [teɪl] [suːp] .

Ox	-	tail	Soup	.
牛	-	尾巴	汤	.

牛尾汤。

[wʌn][ɑːks] - [teɪl] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [liːn] [biːf] , [fɔːr] ['kærəts] , [θriː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [taɪm] .

1	ox	-	tail	,	2	pounds	lean	beef	,	4	carrots	,	3	onions	and	thyme	.
1	牛	-	尾巴	,	2	磅	倾斜	牛肉	,	4	胡萝卜	,	3	洋葱	和	百里香	.

1 个牛尾，2 磅瘦牛肉，4 根胡萝卜，3 个洋葱和百里香。

[kʌt] [teɪl]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] .

Cut	**tail**	**into**	**pieces**	**and**	**fry**	**brown**	**in**	**butter**	**.**
切	尾巴	进入	件	和	炒	棕色的	在	黄油	.

把尾巴切成块，用黄油煎至棕色。

[slaɪs] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['kærəts] ,

Slice	**onions**	**and**	**2**	**carrots**	**,**
片	洋葱	和	2	胡萝卜	,

将洋葱和2根胡萝卜切片，

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði][teɪl][frʌm; frəm][ðə; ði][pæn][pʊt] [ðiːz] [ɪn][ænd; ənd] [braʊn] ['ɔːlsoʊ]

and	**when**	**you**	**remove**	**the**	**tail**	**from**	**the**	**pan**	**put**	**these**	**in**	**and**	**brown**	**also**
和	什么时候	你	消除	这	尾巴	从	这	平底锅	放	这些	在	和	棕色的	还

;
;
;

将鱼尾从锅中取出后，把这些也放进去煎至金黄；

[ðen] [taɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [θɪn] [klɔːθ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [taɪm] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [suːp] [pɑːt] .

then	**tie**	**them**	**in**	**a**	**thin**	**cloth**	**with**	**the**	**thyme**	**and**	**put**	**in**	**the**	**soup**	**pot**	**.**
然后	领带	他们	在	一个	薄的	布	和	这	百里香	和	放	在	这	汤	锅	.

然后将它们与百里香一起用薄布包起来，放入汤锅中。

[leɪ] [ðə; ði][teɪl][ɪn][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [miːt] [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Lay	**the**	**tail**	**in**	**and**	**then**	**the**	**meat**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**.**
莱	这	尾巴	在	和	然后	这	肉	切	进入	小的	件	.

先把尾巴放进去，然后把肉切成小块放进去。

[greɪt] ['oʊvər][ðem; ðəm][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['kærəts] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər]

Grate	**over**	**them**	**the**	**remaining**	**2**	**carrots**	**,**	**and**	**add**	**4**	**quarts**	**of**	**water**
格特	超过	他们	这	其余的	2	胡萝卜	,	和	添加	4	夸脱	的	水

, [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

,	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
,	和	盐	和	胡椒	.

将剩下的 2 根胡萝卜擦成丝，撒在上面，加入 4 夸脱水，以及盐和胡椒粉。

[bɔɪl] [fɔːr] [tuː; tə][sɪks] ['aʊərz] .

Boil	**four**	**to**	**six**	**hours**	**.**
熬	四	到	六	小时	.

煮沸四到六个小时。

[streɪn] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]

Strain	**five**	**minutes**	**before**	**serving**	**and**	**thicken**	**with**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**
拉紧	五	分钟	前	服务	和	加厚	和	2	汤匙	的

[braʊn] ['flaʊər] .

browned	**flour**	**.**
棕色	面粉	.

上菜前过滤五分钟，然后用 2 汤匙焦化面粉勾芡。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Boil	**ten**	**minutes**	**longer**	**.**
熬	十	分钟	更长	.

再煮十分钟。

['mʌʃrʊm] [suːp] .

Mushroom	**Soup**	**.**
蘑菇	汤	.

蘑菇汤。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] [stɑːk] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['bʌtər] , [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['pepər] ,

1	pint	of	white	stock	,	2	tablespoonfuls	butter	,	1	/	4	teaspoon	of	pepper	,
1	品脱	的	白色的	库存	,	2	汤匙	黄油	,	1	/	4	茶匙	的	胡椒	,

[ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

and	1	teaspoon	of	salt	,
和	1	茶匙	的	盐	,

1品脱白高汤，2汤匙黄油，1/4茶匙胡椒粉，1茶匙盐，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ; [hiːt] [mɪlk] .

1	tablespoonful	corn	starch	,	1	pint	of	milk	;	heat	milk	.
1	一汤匙	玉米	淀粉	,	1	品脱	的	牛奶	;	热	牛奶	.

1 汤匙玉米淀粉，1 品脱牛奶；加热牛奶。

[mɪks] ['bʌtər] [ænd; ənd][kɔːrn] [stɑːrtʃ] [tuː; tə] [kriːm] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɑːt][mɪlk][ænd; ənd] [ðen] [stɑːk]

Mix	butter	and	corn	starch	to	cream	,	and	add	hot	milk	and	then	stock
混合	黄油	和	玉米	淀粉	到	奶油	,	和	添加	热的	牛奶	和	然后	库存

.

:

.

将黄油和玉米淀粉加入奶油中，然后加入热牛奶和高汤。

[bɔɪl][wʌn][paʊnd][ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] [ʌnˈtɪl][sɔːft] , [ænd; ənd] [ðen] [streɪn] .

Boil	1	pound	of	mushrooms	until	soft	,	and	then	strain	.
熬	1	磅	的	蘑菇	直到	柔软的	,	和	然后	拉紧	.

将1磅蘑菇煮软，然后沥干水分。

[hæv; həv][ðem; ðəm] ['redi] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][stænd][tuː; tə] ['θɪkən] .

Have	them	ready	and	add	to	the	soup	,	letting	it	stand	to	thicken	.
有	他们	准备好	和	添加	到	这	汤	,	出租	它	站立	到	加厚	.

将它们准备好，加入汤中，静置使其变稠。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪmˈpruːvd] [baɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɪpt] [kriːm] ['ædɪd] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . [[eɪt]]

It	is	improved	by	a	little	whipped	cream	added	before	serving	.	[	8	]
它	是	改进	经过	一个	小的	鞭打	奶油	额外	前	服务	.	[	8	]

上菜前加入少许鲜奶油味道更佳。[8]

[suːp] [ə; eɪ] - .

Soupe	a	l'Ognon	.
汤	一个	-	.

洋葱汤。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['pɪdʒənz] [eg] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [suːp]

Put	into	a	saucepan	butter	size	of	a	pigeon's	egg	;	add	1	pint	of	soup
放	进入	一个	平底锅	黄油	尺寸	的	一个	鸽子的	蛋	;	添加	1	品脱	的	汤

[stɑːk] .

stock	.
库存	.

取鸽子蛋大小的黄油放入平底锅中；加入 1 品脱汤汁。

[wen] ['veri] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['ʌnjənz] , [slaɪst] [θɪn] , [ðen] [ə; eɪ] [fʊl] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːkʌp] [ʌv; əv]

When	very	hot	add	3	onions	,	sliced	thin	,	then	a	full	1	/	2	teacup	of
什么时候	非常	热的	添加	3	洋葱	,	切片	薄的	,	然后	一个	满的	1	/	2	茶碗	的

['flaʊər] ,

flour	,
面粉	,

锅很热时，加入3个切成薄片的洋葱，然后加入满满半茶杯的面粉。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [nɑːt][bɜːrn] .

stirring	constantly	that	it	may	not	burn	.
搅拌	不断地	那	它	可能	不是	烧伤	.

不断搅拌，以免烧焦。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][let] [bɔɪl] [wʌn] ['mɪnɪt] ,

Add	**1**	**pint**	**boiling**	**water**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**let**	**boil**	**one**	**minute**	**,**
添加	1	品脱	沸腾	水	,	胡椒	和	盐	,	和	让	熬	一	分钟	,

加入1品脱沸水、胡椒粉和盐，煮沸1分钟。

[ðen] ['pleɪsɪŋ] [ɑːn] [bæk] [ʌv; əv][reɪndʒ] [tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] ,

then	**placing**	**on**	**back**	**of**	**range**	**till**	**ready**	**to**	**serve**	**,**
然后	放置	在	后退	的	范围	直到	准备好	到	服务	,

然后放在炉灶后方，待上桌时再取出。

[wen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd][θriː] [mæʃt] [bɔɪld] [pə'tetoz] .

when	**add**	**1**	**quart**	**of**	**boiling**	**milk**	**and**	**3**	**mashed**	**boiled**	**potatoes**	**.**
什么时候	添加	1	夸脱	的	沸腾	牛奶	和	3	捣碎	煮沸	土豆	.

加入 1 夸脱沸牛奶和 3 个煮熟捣碎的土豆。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [pə'tetoz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [suːp] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪn]

Gradually	**add**	**to**	**the**	**potatoes**	**a**	**little**	**of**	**the**	**soup**	**till**	**smooth**	**and**	**thin**
逐步地	添加	到	这	土豆	一个	小的	的	这	汤	直到	光滑的	和	薄的

[ɪˈnʌf] [tuː; tə][pʊt][ˈɪntuː][ðə; ði] [suːp] ['ket(ə)l] .

enough	**to**	**put**	**into**	**the**	**soup**	**kettle**	**.**
足够的	到	放	进入	这	汤	壶	.

将汤汁一点一点地加入土豆中，直到汤汁变得顺滑稀薄，可以倒入汤锅中。

[stɜːr][ɔːl] [wel] , [ðen] [streɪn] .

Stir	**all**	**well**	**,**	**then**	**strain**	**.**
搅拌	全部出色地		,	然后	拉紧	.

充分搅拌后过滤。

[pʊt] ['daɪmənd] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['toʊstɪd] [bred] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][tjuˈriːnˌtəˈriːn][ænd; ənd] [pɔːr]

Put	**diamond**	**-**	**shaped**	**pieces**	**of**	**toasted**	**bread**	**in**	**bottom**	**of**	**tureen**	**and**	**pour**
放	钻石	-	形状	件	的	烤过的	面包	在	底部	的	汤碗	和	倒

[suːp] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .

soup	**over**	**it**	**.**
汤	超过	它	.

将菱形烤面包片放在汤碗底部，然后倒入汤。

[pə'teɪtoʊ] [suːp] .

Potato	**Soup**	**.**
土豆	汤	.

土豆汤。

[bɔɪl] [ænd; ənd] [mæʃ] [faɪn] [fɔːr][lɑːrdʒ] ['miːli] [pə'tetoz] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] ,

Boil	**and**	**mash**	**fine**	**4**	**large**	**mealy**	**potatoes**	**;**	**add**	**1**	**egg**	**,**
熬	和	捣碎	美好的	4	大的	粉状	土豆	;	添加	1	蛋	,

将4个大而粉状的土豆煮熟并捣成泥；加入1个鸡蛋，

[ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl]

a	**piece**	**of**	**butter**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**1**	**teaspoonful**
一个	片	的	黄油	尺寸	的	一个	蛋	,	一个	一茶匙	的	盐	,	1	一茶匙

['seləri] [sɔːlt] .

celery	**salt**	**.**
芹菜	盐	.

一小块鸡蛋大小的黄油，一茶匙盐，一茶匙芹菜盐。

[bɔɪl][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [mɪlk] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn] [pə'tetoz]

Boil	**1**	**pint**	**of**	**water**	**and**	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**together**	**and**	**pour**	**on**	**potatoes**
熬	1	品脱	的	水	和	1	品脱	的	牛奶	一起	和	倒	在	土豆

['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] .

boiling	**hot**	**.**
沸腾	热的	.

将 1 品脱水和 1 品牛奶一起煮沸，趁热浇在土豆上。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [streɪn] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Stir	it	well	,	strain	and	serve	.
搅拌	它	出色地	,	拉紧	和	服务	.

搅拌均匀，过滤后即可食用。

[ə'spærəgəs] ([waɪt]) [suːp] .

Asparagus	(	white	)	Soup	.
芦笋	(	白色的	)	汤	.

白芦笋汤。

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [hɑːrd] ,

Cut	off	the	hard	,
切	离开	这	难的	,

切掉坚硬的部分，

[griːn] [stemz] [frʌm; frəm] [tuː] ['bʌntʃɪz] [ʌv; əv] [ə'spærəgəs] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts]

green	stems	from	two	bunches	of	asparagus	and	put	them	in	2	quarts
绿色的	茎	从	二	成捆	的	芦笋	和	放	他们	在	2	夸脱

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,

and	a	pint	of	water	,
和	一个	品脱	的	水	,

取两束芦笋的绿色茎部，放入2夸脱1品脱的水中浸泡。

[wɪð; wɪθ] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [viːl] ([ðə; ði] ['nʌkl] [ɪz] [ðə; ði] [best]) .

with	2	pounds	of	veal	(	the	knuckle	is	the	best	)	.
和	2	磅	的	小牛肉	(	这	指关节	是	这	最好的	)	.

配2磅小牛肉（牛膝肉最好）。

[bɔɪl] [ɪn] [ə; eɪ] ['kloʊsli] ['kʌvərd] [pɑːt] [θriː] ['aʊərz] ,

Boil	in	a	closely	covered	pot	three	hours	,
熬	在	一个	密切	涵盖	锅	三	小时	,

用锅盖严实煮三个小时。

[tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ɪn] [rægz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [dɪ'zɑːlvd] .

till	the	meat	is	in	rags	and	the	asparagus	dissolved	.
直到	这	肉	是	在	破布	和	这	芦笋	溶解	.

直到肉都碎成渣渣，芦笋也煮烂为止。

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɑːt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði]

Strain	the	liquor	and	return	to	the	pot	with	the	remaining	half	of	the
拉紧	这	酒	和	返回	到	这	锅	和	这	其余的	一半	的	这

[ə'spærəgəs] ['hedz] .

asparagus	heads	.
芦笋	头部	.

将汤汁过滤后，与剩下的半个芦笋头一起倒回锅中。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] [mɔːr] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] , [bɪ'fɔːr] ['teɪkɪŋ] [ʌp] ,

Let	this	boil	for	twenty	minutes	more	and	add	,	before	taking	up	,
让	这	熬	为了	二十	分钟	更多的	和	添加	,	前	采取	向上	,

让它再煮20分钟，然后加入，再舀起。

[ˌtuː'tuː] / [θriː] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] , [ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [stɜːrd] [ə; eɪ]

2	/	3	of	a	teacup	of	sweet	cream	,	in	which	has	been	stirred	a
2	/	3	的	一个	茶碗	的	甜的	奶油	,	在	哪个	有	到过	搅拌	一个

[dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] .

dessertspoonful	of	corn	starch	.
甜点勺	的	玉米	淀粉	.

2/3 杯甜奶油，其中拌入一甜点勺玉米淀粉。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] ['ferli] [[naɪn]]

When	it	has	fairly	[	9	]
什么时候	它	有	相当	[	9	]

当它相当[9]

[bɔɪld] [ʌp] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] [skwer] [ʌv; əv] [toʊst] [ɪn] [ðə; ði] [tju'riːnˌtə'riːn] .

boiled	**up**	**,**	**serve**	**with**	**small**	**squares**	**of**	**toast**	**in**	**the**	**tureen**	**.**
煮沸	向上	,	服务	和	小的	正方形	的	吐司	在	这	汤碗	.

煮熟后，盛入汤碗中，配上几小块烤面包即可。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
季节	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒调味。

[suːp] [ə; eɪ] [lɑː] ['mɪnɪt] ([fɔːr; fər] [sɪks] ['pɝːsənz]) .

Soup	**a**	**la**	**Minute**	**(**	**for**	**six**	**persons**	**)**	**.**
汤	一个	拉	分钟	(	为了	六	人	)	.

现点现做的汤（六人份）。

[kʌt] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [fæt] [sɔːlt] [pɔːrk] [ɪn] [daɪs] [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ;

Cut	**4**	**ounces**	**of**	**fat**	**salt**	**pork**	**in**	**dice**	**and**	**set**	**it**	**on**	**the**	**fire**	**in**	**a**	**saucepan**	**;**
切	4	盎司	的	胖的	盐	猪肉	在	骰子	和	放	它	在	这	火	在	一个	平底锅	;

将 4 盎司肥咸猪肉切成丁，放在平底锅中用火加热；

[stɜːr] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['tɜːrnɪŋ] ['ræðər] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['ʌnjən] [tʃɑːpt] ,

stir	**,**	**and**	**when**	**it**	**is**	**turning**	**rather**	**brown**	**,**	**add**	**1**	**onion**	**chopped**	**,**
搅拌	,	和	什么时候	它	是	转弯	相当	棕色的	,	添加	1	洋葱	切碎	,

翻炒，当食材开始变成褐色时，加入1个切碎的洋葱。

[ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['kærət] [slaɪst] .

and	**1**	**/**	**2**	**a**	**medium**	**-**	**sized**	**carrot**	**sliced**	**.**
和	1	/	2	一个	中等的	-	尺寸	胡萝卜	切片	.

以及半根中等大小的胡萝卜切片。

[wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['pɑːrtli] [fraɪd] , [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [liːn] [biːf] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] ,

When	**they**	**are**	**partly**	**fried**	**,**	**add**	**2**	**pounds**	**of**	**lean**	**beef**	**cut**	**in**	**small**	**dice**	**,**
什么时候	他们	是	部分	油煎	,	添加	2	磅	的	倾斜	牛肉	切	在	小的	骰子	,

当它们半煎熟时，加入2磅切成小丁的瘦牛肉，

[ænd; ənd] [let] [fraɪ] [faɪv] ['mɪnɪts] .

and	**let**	**fry**	**five**	**minutes**	**.**
和	让	炒	五	分钟	.

煎五分钟。

[ðen] [pɔːr] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [θriː] [paɪnts] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ,

Then	**pour**	**in**	**it**	**about**	**3**	**pints**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**
然后	倒	在	它	关于	3	品脱	的	沸腾	水	,	盐	和	胡椒	,

然后倒入约3品脱沸水，加入盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [θriː] - ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

and	**boil**	**gently**	**for**	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**.**
和	熬	轻轻地	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

小火煮四十五分钟。

['kærəml; 'kɑːrml] , [fɔːr; fər] ['kʌlərɪŋ] [suːps] .

Caramel	**,**	**for**	**Coloring**	**Soups**	**.**
焦糖	,	为了	染色	汤	.

焦糖，用于给汤着色。

[melt] [wʌn] [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgər] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dɑːrk] ;

Melt	**1**	**cup**	**white**	**sugar**	**in**	**a**	**saucepan**	**till**	**it**	**is**	**dark**	**;**
熔化	1	杯子	白色的	糖	在	一个	平底锅	直到	它	是	黑暗的	;

将1杯白砂糖放入平底锅中融化至颜色变深；

[ˌeɪ diː 'diː] ['sloʊli] [wʌn] [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər] , ['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .

add	**slowly**	**1**	**cup**	**cold**	**water**	**,**	**stirring**	**briskly**	**,**	**and**	**boil**	**till**	**it**	**thickens**	**.**
添加	缓慢地	1	杯子	寒冷的	水	,	搅拌	轻快地	,	和	熬	直到	它	增厚	.

慢慢加入 1 杯冷水，快速搅拌，煮至浓稠。

[kiːp] [ɪn][lɑːrdʒ] - [maʊðd] ['bɑːt(ə)l] . [-] [-]
Keep in large - mouthed bottle . [10] [11]
保持 在 大的 - 嘴巴 瓶子 . [-] [-]

请用大口瓶保存。[10][11]

['brekfəst] ['dɪʃɪz] .
BREAKFAST DISHES .
早餐 菜肴 .

早餐菜肴。

[beɪkt] ['ɑːmlət] — [noʊ] . [wʌn] .
Baked Omelet — No . 1 .
烘焙 煎蛋卷 — 不 . 1 .

烤蛋饼——第一名。

[faɪv] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
5 eggs , 1 / 2 cup of milk , 1 / 2 teaspoon corn starch , pepper and salt .
5 鸡蛋 , 1 / 2 杯子 的 牛奶 , 1 / 2 茶匙 玉米 淀粉 , 胡椒 和 盐 .

5 个鸡蛋，1/2 杯牛奶，1/2 茶匙玉米淀粉，胡椒粉和盐。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] ['seprətli] [ænd; ənd] ['veri] [stɪf] ;
Beat the whites and yolks of the eggs separately and very stiff ;
打 这 白人 和 蛋黄 的 这 鸡蛋 分别地 和 非常 僵硬的 ;

将蛋清和蛋黄分别打发至非常硬挺;

[stɜːr] ['laɪtli] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .
stir lightly together and add other ingredients .
搅拌 轻轻 一起 和 添加 其他 原料 .

轻轻搅拌均匀，然后加入其他配料。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['pʊdɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .
Bake in a buttered pudding - dish and serve immediately .
烤 在 一个 涂黄油的 布丁 - 盘子 和 服务 立即地 .

在涂抹了黄油的布丁盘中烘烤，然后立即食用。

[beɪkt] ['ɑːmlət] — [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Baked Omelet — No . 2 .
烘焙 煎蛋卷 — 不 . 2 .

烤蛋卷——2号。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] [bɔɪld] .
1 / 2 cup of milk boiled .
1 / 2 杯子 的 牛奶 煮沸 .

半杯煮沸的牛奶。

[stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [sɪks] [egz] [tɪl] [θɪk] .
Stir in the well - beaten yolks of 6 eggs till thick .
搅拌 在 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 6 鸡蛋 直到 厚的 .

加入打散的6个鸡蛋的蛋黄，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Add a dessertspoon of butter and salt to taste .
添加 一个 甜点勺 的 黄油 和 盐 到 品尝 .

加入一甜点勺黄油，并根据口味加盐。

['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː] [waɪts] [ʌv; əv] [sɪks] [egz] , [wel] - ['biːtn] .
After removing from the fire , add whites of 6 eggs , well - beaten .
后 移除 从 这 火 , 添加 白人 的 6 鸡蛋 , 出色地 - 被打败 .

从火上移开后，加入 6 个打散的鸡蛋清。

[beɪk] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] ['hiːtɪd] [æz; əz][fɔːr; fər] [keɪk] .

Bake	**ten**	**minutes**	**in**	**an**	**oven**	**heated**	**as**	**for**	**cake**	**.**
烤	十	分钟	在	一个	烤箱	加热	作为	为了	蛋糕	.

放入预热至蛋糕烘烤温度的烤箱中烘烤十分钟。

[bred] ['ɑːmlət] .

Bread	**Omelet**	**.**
面包	煎蛋卷	.

面包煎蛋卷。

[bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] [rʌbd] [faɪn] ; [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] ; [θriː] [egz] ['biːtn] ['laɪtli] .

Bread	**crumbs**	**and**	**parsley**	**rubbed**	**fine**	**;**	**a**	**little**	**chopped**	**onion**	**;**	**3**	**eggs**	**beaten**	**lightly**	**.**
面包	面包屑	和	香菜	摩擦	美好的	;	一个	小的	切碎	洋葱	;	3	鸡蛋	被打败	轻轻	.

面包屑和欧芹碎；少许洋葱碎；3 个鸡蛋轻轻打散。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , ['pepər] , [sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['nʌtmeg] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Add	**a**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**pepper**	**,**	**salt**	**and**	**a**	**little**	**nutmeg**	**,**	**with**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**.**
添加	一个	杯子	的	牛奶	,	胡椒	,	盐	和	一个	小的	肉豆蔻	,	和	一个	一汤匙	的	黄油	.

加入一杯牛奶、胡椒粉、盐和少许肉豆蔻，以及一汤匙黄油。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[beɪkt] [egz] .

Baked	**Eggs**	**.**
烘焙	鸡蛋	.

烤鸡蛋。

['seprət] [ðə; ðɪ] [waɪts] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [joʊk] ['kiːpɪŋ] [iːtʃ] [joʊk] ['seprət] .

Separate	**the**	**whites**	**from**	**the**	**yolks**	**keeping**	**each**	**yolk**	**separate**	**.**
分离	这	白人	从	这	蛋黄	保持	每个	蛋黄	分离	.

将蛋白和蛋黄分开，每个蛋黄都要单独保存。

[sɔːlt][ðə; ðɪ] [waɪts] , [waɪl] ['biːtɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [ðen] [spred] [ɑːn][ə; eɪ] ['plætər] .

Salt	**the**	**whites**	**,**	**while**	**beating**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**,**	**then**	**spread**	**on**	**a**	**platter**	**.**
盐	这	白人	,	尽管	殴打	到	一个	僵硬的	泡沫	,	然后	传播	在	一个	拼盘	.

将蛋白加盐，打发至起泡，然后铺在盘子上。

[pleɪs] [ðə; ðɪ] [joʊk] [æt; ət]['regjələr] ['distənsiz] [ə'pɑːrt][ɪn] ['kævitiz] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] ['biːtn] [waɪts] ,

Place	**the**	**yolks**	**at**	**regular**	**distances**	**apart**	**in**	**cavities**	**made**	**in**	**the**	**beaten**	**whites**	**,**
地方	这	蛋黄	在	常规的	距离	除	在	空腔	制成	在	这	被打败	白人	,

将蛋黄以均匀的间距放入打发的蛋白中挖出的凹槽里。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [braʊn] . [-]

and	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**till**	**brown**	**.**	**[**	**12**	**]**
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	直到	棕色的	.	[	-	]

用中等温度的烤箱烤至棕色。[12]

[egz] ([ˌeɪ 'juː][mɪ'rɔn]) [wɪð; wɪθ][ə'spærəgəs] .

Eggs	**(**	**au**	**miron**	**)**	**with**	**Asparagus**	**.**
鸡蛋	(	au	米隆	)	和	芦笋	.

芦笋炒鸡蛋。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [griːn] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][əˈspærəgəs][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] [ˈpiːz] ,

Cut	**off**	**the**	**green**	**part**	**of**	**the**	**asparagus**	**the**	**size**	**of**	**peas**	**,**
切	离开	这	绿色的	部分	的	这	芦笋	这	尺寸	的	豌豆	,

切掉芦笋绿色部分，大小如豌豆。

[ænd; ənd][skɔːld][ɪn][hɑːt][ˈwɔːtər][ə; eɪ][fjuː] [ˈmɪnɪts] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [ˈsɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l]

and	**scald**	**in**	**hot**	**water**	**a**	**few**	**minutes**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**	**saucepan**	**with**	**a**	**little**
和	烫伤	在	热的	水	一个	很少	分钟	,	然后	放	在	这	平底锅	和	一个	小的

[ˈbʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

用热水焯烫几分钟，然后放入平底锅中，加入少许黄油。

[smɔːl] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [ˈpɑːrsli] [ænd; ənd] [jʌŋ] [ˈʌnjənz] [taɪd] [təˈgeðər] ([soʊ] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː][kæn; kən][biː; bi]

small	**bunch**	**of**	**parsley**	**and**	**young**	**onions**	**tied**	**together**	**(**	**so**	**that**	**it**	**can**	**be**
小的	束	的	香菜	和	年轻的	洋葱	系	一起	(	所以	那	它	能	是

[rɪˈmuːvd] [bɪˈfɔːr] [ˈbreɪkɪŋ] [ðə; ði] [egz] [ɑːn][ðə; ði][əˈspærəgəs]) .

removed	**before**	**breaking**	**the**	**eggs**	**on**	**the**	**asparagus**	**)**	**.**
已移除	前	打破	这	鸡蛋	在	这	芦笋	)	.

将一小束欧芹和嫩洋葱捆在一起（以便在芦笋上打鸡蛋之前将其取出）。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈflaʊər] , [ˈwɔːtər] , [sɔːlt] , [ˈpepər] [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈʃʊgər] ,

Add	**a**	**little**	**flour**	**,**	**water**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**a**	**little**	**sugar**	**,**
添加	一个	小的	面粉	,	水	,	盐	,	胡椒	和	一个	小的	糖	,

加入少许面粉、水、盐、胡椒粉和少许糖。

[ˈstjuɪŋ] [təˈgeðər] [tɪl] [ðə; ði][ˈwɔːtər][ɪz] [ɪˈvæpəreɪtɪd] .

stewing	**together**	**till**	**the**	**water**	**is**	**evaporated**	**.**
炖	一起	直到	这	水	是	蒸发	.

一起炖煮直到水分蒸发。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [breɪk] [sʌm; səm] [egz] [ˈoʊvər][ðə; ði][tɑːp] .

Then	**put**	**in**	**a**	**baking**	**-**	**dish**	**and**	**break**	**some**	**eggs**	**over**	**the**	**top**	**.**
然后	放	在	一个	烘烤	-	盘子	和	休息	一些	鸡蛋	超过	这	顶部	.

然后放入烤盘，并在上面打入一些鸡蛋。

[pʊt][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt] , [ˈpepər] [ænd; ənd] [ˈnʌtmeg] [ˈoʊvər][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] ,

Put	**a**	**little**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**nutmeg**	**over**	**the**	**eggs**	**and**	**cook**	**in**	**the**	**oven**	**,**
放	一个	小的	盐	,	胡椒	和	肉豆蔻	超过	这	鸡蛋	和	厨师	在	这	烤箱	,

在鸡蛋上撒少许盐、胡椒粉和肉豆蔻粉，放入烤箱烤熟。

[bʌt; bət][nɑːt] [lɔːŋ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][let][ðə; ði] [egz] [get][hɑːrd] .

but	**not**	**long**	**enough**	**to**	**let**	**the**	**eggs**	**get**	**hard**	**.**
但	不是	长的	足够的	到	让	这	鸡蛋	得到	难的	.

但时间不够长，不足以让鸡蛋变硬。

[sɜːrv] [ɪˈmiːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

[kɔːrn] [ˈɑːmlət] .

Corn	**Omelet**	**.**
玉米	煎蛋卷	.

玉米煎蛋卷。

[teɪk] [ðə; ði] [wel] - [fɪld] [ɪrz] [ʌv; əv][kɔːrn] , [kʌt][ðə; ði][ˈkəːnəlz] [daʊn] [ðə; ði] [ˈsentər] ,

Take	**the**	**well**	**-**	**filled**	**ears**	**of**	**corn**	**,**	**cut**	**the**	**kernels**	**down**	**the**	**center**	**,**
拿	这	出色地	-	已填	耳朵	的	玉米	,	切	这	内核	向下	这	中心	,

取饱满的玉米棒，将玉米粒从中间切开，

['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [nɑːt][tuː; tə]['luːs(ə)n][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][kɑːb] ;

being	careful	not	to	loosen	them	from	the	cob	;
存在	小心	不是	到	松开	他们	从	这	玉米	;

小心别让它们从玉米棒上松脱;

[ðen] ['teɪkaʊt] [ðə; ði] [pʌlp] [baɪ] ['presɪŋ] ['daʊnwərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .

then	takeout	the	pulp	by	pressing	downward	with	a	knife	.
然后	取出	这	纸浆	经过	紧迫	向下	和	一个	刀	.

然后用刀向下按压，取出果肉。

[tuː; tə][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][kɔːrn] [pʌlp] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [welˌ] - ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv][θriː] [egz]

To	3	tablespoons	of	corn	pulp	add	the	well	-	beaten	yolks	of	3	eggs
到	3	汤匙	的	玉米	纸浆	添加	这	出色地	-	被打败	蛋黄	的	3	鸡蛋

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

and	a	little	salt	.
和	一个	小的	盐	.

将 3 汤匙玉米浆加入 3 个打散的蛋黄和少许盐。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði][kɔːrn] ,

Beat	the	whites	of	the	eggs	to	a	stiff	froth	,	mix	with	the	corn	,
打	这	白人	的	这	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	,	混合	和	这	玉米	,

将蛋白打发至硬性发泡，与玉米混合。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] .

and	put	in	a	hot	pan	with	a	little	butter	.
和	放	在	一个	热的	平底锅	和	一个	小的	黄油	.

放入热锅中，加入少许黄油。

['kʌvər] , [ænd; ənd] [pleɪs] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt][bɜːrn] .

Cover	,	and	place	where	it	will	not	burn	.
覆盖	,	和	地方	在哪里	它	将要	不是	烧伤	.

盖好，放在不会燃烧的地方。

[wen] [dʌn] , [foʊld]['oʊvər][ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] .

When	done	,	fold	over	and	serve	on	a	hot	dish	.
什么时候	完毕	,	折叠	超过	和	服务	在	一个	热的	盘子	.

做好后，对折后盛入热盘中即可食用。

[bə'nænəz] ([æz; əz][ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ]) .

Bananas	(	as	a	breakfast	dish	)	.
香蕉	(	作为	一个	早餐	盘子	)	.

香蕉（作为早餐菜肴）。

[slaɪs] [bə'nænəz]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [pæn][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]['ʌv(ə)n]

Slice	bananas	lengthwise	;	put	them	in	a	buttered	pan	and	brown	in	oven
片	香蕉	纵向	;	放	他们	在	一个	涂黄油的	平底锅	和	棕色的	在	烤箱

;

;

;

将香蕉纵向切片；放入涂有黄油的平底锅中，在烤箱中烤至金黄色;

[ɔːr] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] ['dɪpt] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd][fraɪd] ; [ɔːr] [slaɪst] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [koʊld]

or	they	can	be	dipped	in	butter	and	fried	;	or	sliced	and	served	cold
或者	他们	能	是	浸入	在	黄油	和	油煎	;	或者	切片	和	服务	寒冷的

[wɪð; wɪθ] [kriːm] .

with	cream	.
和	奶油	.

或者可以蘸黄油煎炸；或者切片后佐以奶油冷食。

[beɪkt] ['pepərz] .

Baked	Peppers	.
烘焙	辣椒	.

烤甜椒。

[kʌt] [ɔːf] [tɑːps] ; [teɪk] [ðə; ði] [siːdz] [aʊt] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] .

Cut	off	tops	;	take	the	seeds	out	and	fill	with	sausage	meat	.
切	离开	最高额	;	拿	这	种子	出去	和	充满	和	香肠	肉	.

切掉顶部；取出籽，填入香肠肉。

[beɪk] ['fɔːrti] ['mɪnɪts] . [-]

Bake	forty	minutes	.	[	13	]
烤	四十	分钟	.	[	-	]

烘烤四十分钟。[13]

[beɪkt] [biːnz] .

Baked	Beans	.
烘焙	豆子	.

烤豆。

[soʊk] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [piː] [biːnz] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .

Soak	1	quart	of	pea	beans	over	night	in	cold	water	.
浸泡	1	夸脱	的	豌豆	豆子	超过	夜晚	在	寒冷的	水	.

将1夸脱豌豆浸泡在冷水中过夜。

[ɪn] ['mɔːrnɪŋ] [dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['ɜːrθn] [biːn] - [pɑːt] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] /

In	morning	drain	and	place	in	earthen	bean	-	pot	with	1	teaspoon	salt	,	1	/
在	早晨	流走	和	地方	在	土	豆	-	锅	和	1	茶匙	盐	,	1	/

[ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] ['pepər] ,

2	of	pepper	,
2	的	胡椒	,

早上沥干水分，放入陶罐中，加入1茶匙盐、1/2茶匙胡椒粉。

[ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] [fæt] [pɔːrk] , [skɔːrd] ;

2	of	sugar	,	1	pound	fat	pork	,	scored	;
2	的	糖	,	1	磅	胖的	猪肉	,	得分	;

2 磅糖，1 磅肥猪肉，划刀；

[fɪl] [ðə; ði] [pɑːt] [wɪð; wɪθ] [wɔːrm] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ɔːl] [deɪ] ,

fill	the	pot	with	warm	water	and	bake	in	a	moderate	oven	all	day	,
充满	这	锅	和	温暖的	水	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	全部	天	,

将锅装满温水，放入中等温度的烤箱烘烤一整天。

[æz; əz] ['wɔːtər] [iˈvæpəreɪts] ['ædɪŋ] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [mɔɪst] .

as	water	evaporates	adding	sufficient	to	keep	them	moist	.
作为	水	蒸发	添加	充足的	到	保持	他们	潮湿	.

随着水分蒸发，会补充足够的水分以保持它们湿润。

[ðeɪ] ['kænɑːt] [biː; bi] [beɪkt] [tuː] [lɔːŋ] .

They	cannot	be	baked	too	long	.
他们	不能	是	烘焙	也	长的	.

它们不能烤太久。

[fɪʃ] - [bɔːlz] .

Fish	-	balls	.
鱼	-	球	.

鱼丸。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [rɔː] [sɔːlt] [fɪʃ] ; [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [pəˈtetoz] ; [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['bʌtər] ;

1	cup	of	raw	salt	fish	;	1	pint	of	potatoes	;	1	teaspoonful	butter	;
1	杯子	的	生的	盐	鱼	;	1	品脱	的	土豆	;	1	一茶匙	黄油	;

1 杯生咸鱼；1 品脱土豆；1 茶匙黄油；

[wʌn] [eg] [wel] ['biːtn] ; [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepər] .

1	egg	well	beaten	;	a	little	pepper	.
1	蛋	出色地	被打败	;	一个	小的	胡椒	.

1 个打散的鸡蛋；少许胡椒粉。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [pɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [friː] [frʌm; frəm] [boʊnz] .

Wash	**and**	**pick**	**the**	**fish**	**in**	**small**	**pieces**	**free**	**from**	**bones**	**.**
洗	和	挑选	这	鱼	在	小的	件	自由的	从	骨头	.

将鱼洗净，剔除鱼刺，切成小块。

[per] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Pare	**the**	**potatoes**	**and**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**.**
削减	这	土豆	和	切	在	小的	件	.

将土豆削皮，切成小块。

[pʊt] [bəuθ] [tə'geðər] [ɪn] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Put	**both**	**together**	**in**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**and**	**cover**	**with**	**boiling**	**water**	**,**
放	两个都	一起	在	一个	炖	-	平底锅	和	覆盖	和	沸腾	水	,

将两者一起放入炖锅中，并倒入沸水没过食材。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [sɔːft] .

and	**boil**	**until**	**the**	**potatoes**	**are**	**soft**	**.**
和	熬	直到	这	土豆	是	柔软的	.

煮至土豆软烂。

[dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] , [mæʃ] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] ['veri] [laɪt] .

Drain	**off**	**the**	**water**	**,**	**mash**	**and**	**beat**	**till**	**very**	**light**	**.**
流走	离开	这	水	,	捣碎	和	打	直到	非常	光	.

沥干水分，捣碎并搅拌至非常蓬松。

[wen] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['veri] [hɑːt] [lɑːrd] .

When	**a**	**little**	**cool**	**,**	**add**	**the**	**egg**	**and**	**fry**	**in**	**very**	**hot**	**lard**	**.**
什么时候	一个	小的	凉爽的	,	添加	这	蛋	和	炒	在	非常	热的	猪油	.

稍微冷却后，加入鸡蛋，用很热的猪油煎炸。

[pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] .

Potatoes	**with**	**Cheese**	**.**
土豆	和	奶酪	.

奶酪土豆。

[ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [bɔɪld] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] .

The	**potatoes**	**are**	**boiled**	**and**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**,**	**covered**	**with**	**milk**	**or**	**cream**	**.**
这	土豆	是	煮沸	和	切	在	小的	件	,	涵盖	和	牛奶	或者	奶油	.

土豆煮熟后切成小块，淋上牛奶或奶油。

[pʊt] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] .

Put	**bread**	**crumbs**	**and**	**cheese**	**over**	**the**	**top**	**.**
放	面包	面包屑	和	奶酪	超过	这	顶部	.

在上面撒上面包屑和奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [braʊn] .

Add	**butter**	**and**	**bake**	**till**	**brown**	**.**
添加	黄油	和	烤	直到	棕色的	.

加入黄油，烤至棕色。

[ˌvɜːrmɪ'tʃeli] ([æz; əz] [ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ]) .

Vermicelli	**(**	**as**	**a**	**breakfast**	**dish**	**)**	**.**
粉丝	(	作为	一个	早餐	盘子	)	.

粉丝（作为早餐菜肴）。

[tuː; tə] [θriː] [paɪnts] [ʌv; əv] ['bʌbəlɪŋ, 'bʌblɪŋ] , ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [best]

To	**3**	**pints**	**of**	**bubbling**	**,**	**salted**	**water**	**,**	**add**	**1**	**pint**	**of**	**the**	**best**
到	3	品脱	的	冒泡	,	咸的	水	,	添加	1	品脱	的	这	最好的

[ˌvɜːrmɪ'tʃeli] ;

vermicelli	**;**
粉丝	;

在 3 品脱沸腾的盐水中加入 1 品脱最好的粉丝；

[bɔɪl] ['brɪskli] [ten] ['mɪnɪts] , [dreɪn] [ɔːf] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd]
boil briskly ten minutes , drain off all the water and serve hot with butter and
熬 轻快地 十 分钟 , 流走 离开 全部 这 水 和 服务 热的 和 黄油 和
[kriːm] . [-] [-]
cream . [14] [15]
奶油 . [-] [-]

大火煮沸十分钟，沥干水分，趁热与黄油和奶油一起食用。[14][15]

[fɪʃ] .
FISH .
鱼 .

鱼。

[fɪʃ] [ə; eɪ] [lɑː] [kriːm] .
Fish a la Creme .
鱼 一个 拉 奶油 .

奶油鱼。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['stɜːrdʒən] [ɔːr] ['eni] ['sɑːlɪd] [waɪt] [fɪʃ] [bɔɪld] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
3 pounds of sturgeon or any solid white fish boiled until tender .
3 磅 的 鲟 或者 任何 坚硬的 白色的 鱼 煮沸 直到 投标 .

3磅鲟鱼或其他任何肉质洁白的鱼，煮至软烂。

[rɪ'muːv] [boʊn] , [mɪns] [faɪn] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , [waɪn] [ænd; ənd] ['lemən]
Remove bone , mince fine , and season with salt , pepper , wine and lemon
消除 骨 , 剁碎 美好的 , 和 季节 和 盐 , 胡椒 , 葡萄酒 和 柠檬
[dʒuːs] .
juice .
汁 .

剔除骨头，剁成碎末，用盐、胡椒粉、葡萄酒和柠檬汁调味。

[wʌn] [kwɔːrt] [mɪlk] , [bɔɪld] [wɪð; wɪθ] [tuː] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjənz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ɪn] [ʃredz] .
1 quart milk , boiled with two good - sized onions until they are in shreds .
1 夸脱 牛奶 , 煮沸 和 二 好的 - 尺寸 洋葱 直到 他们 是 在 碎屑 .

1夸脱牛奶，与两个大洋葱一起煮至洋葱碎末状。

[rʌb] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [lɑːrdʒ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər]
Rub to a cream 1 / 2 pound butter and two large tablespoonfuls of flour
擦 到 一个 奶油 1 / 2 磅 黄油 和 二 大的 汤匙 的 面粉
.
:
.

将半磅黄油和两大勺面粉揉搓成奶油状。

[streɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] [stuː] - [pæn] [ænd; ənd] [bɔɪl]
Strain the boiling milk with this and return to the stew - pan and boil
拉紧 这 沸腾 牛奶 和 这 和 返回 到 这 炖 - 平底锅 和 熬
[ə'gen] ,
again ,
再次 ,

用这个滤网过滤沸腾的牛奶，然后倒回炖锅再次煮沸。

['teɪkɪŋ] [ker] [tuː; tə] [stɜːr] [tuː; tə] [prɪ'vent] [lʌmps] [ænd; ənd] ['bɜːrnɪŋ] .
taking care to stir to prevent lumps and burning .
采取 关心 到 搅拌 到 防止 肿块 和 燃烧 .

注意搅拌，防止结块和烧焦。

[greɪt] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] ,
Grate the rind of one lemon ,
格特 这 果皮 的 一 柠檬 ,

将一个柠檬的皮磨碎，

[wɪð; wɪθ][dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] ['tʌmblər] [ʌv; əv][waɪn][ænd; ənd][mɪks] ['θɜːrəli] [θruː] [ðə; ði] [fɪʃ] .

with	juice	and	one	tumbler	of	wine	and	mix	thoroughly	through	the	fish	.
和	汁	和	一	不倒翁	的	葡萄酒	和	混合	彻底	通过	这	鱼	.

加入果汁和一杯葡萄酒，与鱼充分混合。

[teɪk] [wʌn][loʊf][ʌv; əv] [bred] , [rɪ'muːvɪŋ] [ɔːl] [krʌst] , [ænd; ənd] [pæs] [θruː] [ðə; ði]['kɑːləndər] .

Take	one	loaf	of	bread	,	removing	all	crust	,	and	pass	through	the	colander	.
拿	一	面包	的	面包	,	移除	全部	地壳	,	和	经过	通过	这	滤器	.

取一条面包，去掉面包皮，然后用漏勺过滤。

[hæv; həv] [dɪʃ] ['veri] [hɑːt] , ['pʊtɪŋ] [fɪʃ] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɪn] ['leər] , ['brɪŋɪŋ] [krʌmz] [ɑːn][tɑːp] .

Have	dish	very	hot	,	putting	fish	and	crumbs	in	layers	,	bringing	crumbs	on	top	.
有	盘子	非常	热的	,	推杆	鱼	和	面包屑	在	层	,	带来	面包屑	在	顶部	.

将菜肴趁热放入锅中，将鱼和面包屑分层放入，最后将面包屑放在最上面。

[pleɪs] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] .

Place	in	hot	oven	for	a	few	minutes	.
地方	在	热的	烤箱	为了	一个	很少	分钟	.

放入热烤箱烤几分钟。

[ə; eɪ][naɪs] [lʌntʃ] [dɪʃ] .

A	nice	lunch	dish	.
一个	好的	午餐	盘子	.

一道不错的午餐菜。

[ə; eɪ][nɔːr'wiːdʒən] [fɪʃ] [dɪʃ] .

A	Norwegian	Fish	Dish	.
一个	挪威	鱼	盘子	.

一道挪威鱼料理。

[teɪk] [ə; eɪ] [freʃ] ['kɑːdfɪʃ] ['weɪɪŋ] [ə'baʊt][fɔːr] [paʊndz] ; [duː][nɑːt] [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] ,

Take	a	fresh	codfish	weighing	about	4	pounds	;	do	not	wash	it	,
拿	一个	新鲜的	鳕鱼	称重	关于	4	磅	;	做	不是	洗	它	,

取一条重约4磅的新鲜鳕鱼；不要清洗。

[bʌt; bət][waɪp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][sɔːft] [klɔːθ] [rʌŋ] [aʊt][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

but	wipe	with	a	soft	cloth	wrung	out	in	cold	water	.
但	擦拭	和	一个	柔软的	布	拧干	出去	在	寒冷的	水	.

但请用冷水拧干的软布擦拭。

[skreɪp] [ɔːl][ðə; ði] [fleʃ] [frʌm; frəm][skɪn][ænd; ənd][boʊn] ; [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [hed] ,

Scrape	all	the	flesh	from	skin	and	bone	;	and	put	the	head	,
刮	全部	这	肉	从	皮肤	和	骨	;	和	放	这	头	,

刮掉皮和骨头上的所有肉；然后把头放进去，

[boʊnz][ænd; ənd][skɪn][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl] , [ænd; ənd] [wen] ['θɜːrəli] [kʊkt] , [streɪn] .

bones	and	skin	on	to	boil	,	and	when	thoroughly	cooked	,	strain	.
骨头	和	皮肤	在	到	熬	,	和	什么时候	彻底	煮熟	,	拉紧	.

将骨头和皮一起放入锅中煮，煮熟后沥干水分。

[teɪk] ['iːkwəl][pɑːrts][ʌv; əv] [skreɪpt] [fɪʃ] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['suːɪt] ,

Take	equal	parts	of	scraped	fish	and	chopped	suet	,
拿	平等的	部分	的	刮擦	鱼	和	切碎	羊脂	,

取等量的刮鱼皮的鱼肉和切碎的牛油，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .

one	tablespoon	of	salt	and	pound	to	a	paste	.
一	汤匙	的	盐	和	磅	到	一个	粘贴	.

加入一汤匙盐，捣成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [egz] , [-]

Add	2	eggs	,	[	16	]
添加	2	鸡蛋	,	[	-	]

加入 2 个鸡蛋，[16]

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] [ænd; ənd]['dʒɪndʒər] .

2	tablespoonfuls	of	flour	,	a	little	mace	and	ginger	.
2	汤匙	的	面粉	,	一个	小的	锤	和	姜	.

2 汤匙面粉，少许肉豆蔻和生姜。

[bɔɪl] [sʌm; səm] [kriːm] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] , ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːft]

Boil	some	cream	,	and	when	cold	,	gradually	add	enough	to	make	a	soft
熬	一些	奶油	,	和	什么时候	寒冷的	,	逐步地	添加	足够的	到	制作	一个	柔软的

['bætər] .

batter	.
连击	.

将一些奶油煮沸，冷却后，逐渐加入适量的面糊，直至形成柔软的面糊。

[traɪ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [stɑːk] [tuː; tə] [siː] [ɪf] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɪz] [raɪt] .

Try	a	little	of	this	in	the	boiling	stock	to	see	if	the	consistency	is	right	.
尝试	一个	小的	的	这	在	这	沸腾	库存	到	看	如果	这	一致性	是	正确的	.

取少量加入沸腾的肉汤中，看看浓稠度是否合适。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtərd] , ['bredɪd] [moʊld] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː] ['aʊərz] .

Then	put	in	a	buttered	,	breaded	mould	and	cook	two	hours	.
然后	放	在	一个	涂黄油的	,	裹面包屑的	模具	和	厨师	二	小时	.

然后放入涂了黄油、裹了面包屑的模具中，烤两个小时。

[ɪf] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bætər] [ɪz] [left] ,

If	some	of	the	batter	is	left	,
如果	一些	的	这	连击	是	左边	,

如果面糊还剩一些，

[fɔːrm] [ɪn] [bɔːlz] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] [fɪʃ] [stɑːk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz] [suːp] .

form	in	balls	and	cook	in	the	fish	stock	and	serve	as	soup	.
形式	在	球	和	厨师	在	这	鱼	库存	和	服务	作为	汤	.

将面团搓成丸子，放入鱼汤中煮熟，即可作为汤食用。

['fɪnən] ([frʌm; frəm] [dɛl'mɑnɪkoʊz]) .

Finnan	haddies	(	from	Delmonico's	)	.
芬南	黑线鳕	(	从	德尔莫尼科的	)	.

芬兰哈迪斯（来自德尔莫尼科）。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ʌv; əv] [fɪʃ] [pɪkt] [ʌp] [ænd; ənd] [breɪz] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði]

1	/	2	pound	of	fish	picked	up	and	braized	in	butter	and	cooked	in	the
1	/	2	磅	的	鱼	挑选	向上	和	红烧	在	黄油	和	煮熟	在	这

['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] :

following	sauce	:
下列的	酱	:

半磅鱼肉用黄油慢炖，再用以下酱汁烹制：

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kriːm] ['oʊvər] [hɑːrd] [bɔɪld] [eg] [kʌt] [ɪn] [skwer] ; [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [wʌn] [rɔː] [eg] ;

1	cup	of	cream	over	hard	boiled	egg	cut	in	squares	;	the	yolk	of	1	raw	egg	;
1	杯子	的	奶油	超过	难的	煮沸	蛋	切	在	正方形	;	这	蛋黄	的	1	生的	蛋	;

1 杯奶油浇在切成方块的煮熟鸡蛋上；1 个生鸡蛋的蛋黄；

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['iːdən] [tʃiːz] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊər] [tuː; tə] ['θɪkən] ; [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepər]

a	tablespoonful	of	Edan	cheese	,	a	little	flour	to	thicken	;	a	little	pepper
一个	一汤匙	的	埃丹	奶酪	,	一个	小的	面粉	到	加厚	;	一个	小的	胡椒

[ænd; ənd] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

and	Worcestershire	sauce	.
和	伍斯特郡	酱	.

一汤匙伊丹奶酪，少许面粉勾芡；少许胡椒粉和伍斯特沙司。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .

Serve	on	toast	.
服务	在	吐司	.

涂抹在吐司上即可。

[stʌft] [smelt] .
Stuffed Smelt .
填充 冶炼 .

酿胡瓜鱼。

[ɪn'griːdiənts] [ʌv; əv] ['stʌfɪŋ] : [wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] ; [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] ,
Ingredients of stuffing : 1 / 4 cup of melted butter ; 1 cup of bread crumbs ,
原料 的 馅 : 1 / 4 杯子 的 融化 黄油 ; 1 杯子 的 面包 面包屑 ,

馅料配料：1/4 杯融化的黄油；1 杯面包屑，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] ; [wʌn] / [fɔːr] [spuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] ; [wʌn] / [fɔːr] [spuːn] [ʌv; əv]
1 teaspoonful of chopped onion ; 1 / 4 spoon of salt ; 1 / 4 spoon of
1 一茶匙 的 切碎 洋葱 ; 1 / 4 勺子 的 盐 ; 1 / 4 勺子 的
['pepər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [hɜːrb] .
pepper and a few herbs .
胡椒 和 一个 很少 草药 .

1茶匙切碎的洋葱；1/4茶匙盐；1/4茶匙胡椒粉和一些香草。

[boʊn] [ðə; ði] [smelt] , [stʌf] [ænd; ənd] [soʊ] [ʌp] .
Bone the smelt , stuff and sew up .
骨 这 冶炼 , 东西 和 缝 向上 .

剔除胡瓜鱼的骨头，填馅，然后缝合起来。

[roʊl] [ɪn] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [faɪn] [bred] [krʌmz] .
Roll in melted butter and fine bread crumbs .
卷 在 融化 黄油 和 美好的 面包 面包屑 .

裹上融化的黄油和细面包屑。

[beɪk] [ə'baʊt] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Bake about fifteen minutes .
烤 关于 十五 分钟 .

烘烤约十五分钟。

[sɔːs] . — [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtər] [wɜːrkt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ['biːtn] [ɪn]
Sauce . — 1 / 2 cup butter worked to a cream ; yolks of 3 eggs beaten in
酱 . — 1 / 2 杯子 黄油 工作 到 一个 奶油 ; 蛋黄 的 3 鸡蛋 被打败 在
[wʌn] [baɪ] [wʌn] ;
one by one ;
一 经过 一 ;

酱汁——将1/2杯黄油搅打成奶油状；将3个鸡蛋的蛋黄逐个打入；

[dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ə; eɪ] ['leмən] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt] , [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn]
juice of 1 / 2 a lemon ; 1 / 2 teaspoonful salt , 1 / 4 teaspoon
汁 的 1 / 2 一个 柠檬 ; 1 / 2 一茶匙 盐 , 1 / 4 茶匙
['pepər] [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
pepper and 1 / 2 cup boiling water .
胡椒 和 1 / 2 杯子 沸腾 水 .

半个柠檬的汁；半茶匙盐，四分之一茶匙胡椒粉和半杯沸水。

[biːt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [stoʊv] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['θɪkən] . [-]
Beat and put on stove in a saucepan of boiling water to thicken . [17]
打 和 放 在 火炉 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 到 加厚 . [-]

打散后放入沸水锅中煮至浓稠。[17]

[braʊn] [fɪʃ] ['tʃaʊdər] .
Brown Fish Chowder .
棕色的 鱼 浓汤 .

棕鱼浓汤。

[wʌn] ['ʌnjən] [fraɪd] [ɪn] ['bʌtər] .
1 onion fried in butter .
1 洋葱 油煎 在 黄油 .

1 个洋葱用黄油煎熟。

[kʌt] ['eni] [waɪt] [fɪʃ] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ðɪs] ['æftər] [fɜ:rst] ['roʊlɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] ['flaʊər] .

Cut	**any**	**white**	**fish**	**in**	**small**	**pieces**	**and**	**fry**	**in**	**this**	**after**	**first**	**rolling**	**the**	**fish**	**in**	**flour**	**.**
切	任何	白色的	鱼	在	小的	件	和	炒	在	这	后	第一的	滚动	这	鱼	在	面粉	.

将白鱼切成小块，先将鱼块裹上面粉，然后用这种油煎炸。

[teɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] [aʊt] [ænd; ənd] [leɪ] [ɑ:n] [braʊn] ['peɪpər] .

Take	**the**	**fish**	**out**	**and**	**lay**	**on**	**brown**	**paper**	**.**
拿	这	鱼	出去	和	躺	在	棕色的	纸	.

把鱼取出，放在牛皮纸上。

[pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [draɪ] ['flaʊər] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [braʊn] ;

Put	**into**	**a**	**saucepan**	**2**	**tablespoonfuls**	**dry**	**flour**	**and**	**stir**	**until**	**it**	**is**	**brown**	**;**
放	进入	一个	平底锅	2	汤匙	干燥	面粉	和	搅拌	直到	它	是	棕色的	;

在平底锅中放入 2 汤匙干面粉，搅拌至呈棕色;

[ðen] ['grædʒuəli] [stɜ:r] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] .

then	**gradually**	**stir**	**in**	**a**	**quart**	**of**	**water**	**.**
然后	逐步地	搅拌	在	一个	夸脱	的	水	.

然后慢慢搅拌加入一夸脱水。

[wen] [ðɪs] [hæz; həz] [bɔɪld] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] . [-] [-]

When	**this**	**has**	**boiled**	**,**	**add**	**the**	**fish**	**and**	**seasoning**	**.**	**[**	**18**	**]**	**[**	**19**	**]**
什么时候	这	有	煮沸	,	添加	这	鱼	和	调料	.	[	-	]	[	-	]

水开后，加入鱼和调味料。[18][19]

['ɔntreɪz] .

ENTREES	**.**
主菜	.

入口。

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] — [noʊ] . [wʌn] .

Chicken	**Terrapin**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
鸡	龟	—	不	.	1	.

鸡龟——1号。

[tʃɑ:p] [ðə; ði] [mi:t] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [koʊld] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [wʌn] ['pɑ:rˌbɔɪld] [swi:t] - [bred] [kwaɪt] [faɪn] .

Chop	**the**	**meat**	**of**	**a**	**cold**	**chicken**	**and**	**1**	**parboiled**	**sweet**	**-**	**bread**	**quite**	**fine**	**.**
劈	这	肉	的	一个	寒冷的	鸡	和	1	半熟	甜的	-	面包	相当	美好的	.

将一只冷鸡的肉和 1 个半熟的甜面包剁成碎末。

[meɪk] [ə; eɪ] [kri:m] [sɔ:s] , [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [swi:t] [kri:m] ,

Make	**a**	**cream**	**sauce**	**,**	**with**	**1**	**cup**	**of**	**sweet**	**cream**	**,**
制作	一个	奶油	酱	,	和	1	杯子	的	甜的	奶油	,

用1杯甜奶油制作奶油酱汁。

[ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

a	**quarter**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**butter**	**and**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
一个	四分之一	的	一个	杯子	的	黄油	和	2	汤匙	的	面粉	.

四分之一杯黄油和2汤匙面粉。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [swi:t] - ['brɛdz] .

Put	**in**	**the**	**chicken**	**and**	**sweet**	**-**	**breads**	**.**
放	在	这	鸡	和	甜的	-	面包	.

放入鸡肉和牛胸腺。

[ki:p] [ˌaɪ 'ti:] [hɑ:t] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv]

Keep	**it**	**hot**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**and**	**just**	**before**	**serving**	**add**	**the**	**yolks**	**of**
保持	它	热的	在	一个	双倍的	锅炉	和	只是	前	服务	添加	这	蛋黄	的

[ˌtu:'tu:] [egz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [waɪn] - [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] [waɪn] .

2	**eggs**	**and**	**a**	**wine**	**-**	**glass**	**of**	**sherry**	**wine**	**.**
2	鸡蛋	和	一个	葡萄酒	-	玻璃	的	雪利酒	葡萄酒	.

用双层蒸锅保温，上桌前加入 2 个蛋黄和一杯雪利酒。

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Chicken Terrapin No . 2 .
鸡 龟 不 . 2 .

鸡龟2号。

[kʌt] [ə; eɪ][koʊld] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [smɔːl] [skwer] , [rɪˈmuːvɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][skɪn] .
Cut a cold boiled chicken in small squares , removing all the skin .
切 一个 寒冷的 煮沸 鸡 在 小的 正方形 , 移除 全部 这 皮肤 .

将煮熟的冷鸡切成小方块，去掉鸡皮。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['skɪlɪt] [wɪð; wɪθ][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv]
Put into a skillet with 1 / 2 pint of cream and 1 / 4 pound of
放 进入 一个 煎锅 和 1 / 2 品脱 的 奶油 和 1 / 4 磅 的
['bʌtər] ,
butter ,
黄油 ,

将其放入煎锅中，加入半品脱奶油和四分之一磅黄油，

[roʊld] [ɪn][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , ['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [red] ['pepər] .
rolled in 1 tablespoonful of flour , seasoned with salt and red pepper .
滚动 在 1 一汤匙 的 面粉 , 经验丰富的 和 盐 和 红色的 胡椒 .

裹上1汤匙面粉，用盐和红辣椒调味。

[hæv; həv] ['redi] [θriː][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [tʃɑːpt] [faɪn] .
Have ready 3 hard boiled eggs chopped fine .
有 准备好 3 难的 煮沸 鸡蛋 切碎 美好的 .

准备好3个切碎的煮熟鸡蛋。

[wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [hæz; həz] [riːtʃt] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [stɜːr][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] [wɪð; wɪθ]
When the chicken has reached a boil , stir in a large glass of sherry with
什么时候 这 鸡 有 达到 一个 熬 , 搅拌 在 一个 大的 玻璃 的 雪利酒 和
[ðə; ði] [eg] ,
the egg ,
这 蛋 ,

鸡汤煮沸后，倒入一大杯雪利酒和鸡蛋，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
and serve hot .
和 服务 热的 .

趁热食用。

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] — [noʊ] . [θriː] .
Chicken Terrapin — No . 3 .
鸡 龟 — 不 . 3 .

鸡龟——3号。

[bɔɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtər] .
Boil chicken in salted water .
熬 鸡 在 咸的 水 .

将鸡肉放入盐水中煮熟。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt]['ɪntuː][daɪs] ; [kʊkt] ['lɪvɝz] [ʌv; əv][wʌn][ɔːr][ˌtuːˈtuː]
1 quart of cold cooked chicken cut into dice ; cooked livers of 1 or 2
1 夸脱 的 寒冷的 煮熟 鸡 切 进入 骰子 ; 煮熟 肝脏 的 1 或者 2
['tʃɪkɪnz] ;
chickens ;
鸡 ;

1夸脱切成丁的冷熟鸡肉；1或2只鸡的熟肝；

[θriː][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] ; [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [rɔː] [egz] ; [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] ;
3 hard - boiled eggs ; yolks of 2 raw eggs ; 1 cup of chicken stock ;
3 难的 - 煮沸 鸡蛋 ; 蛋黄 的 2 生的 鸡蛋 ; 1 杯子 的 鸡 库存 ;

3 个煮熟的鸡蛋；2 个生鸡蛋的蛋黄；1 杯鸡汤；

[wʌn] [kʌp] [kriːm] ; [slaɪt] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ; [wʌn] / [θriː] ['tiːspuːn] ['pepər] ; [wʌn] ['lev(ə)l]

1	cup	cream	;	slight	grating	of	nutmeg	;	1	/	3	teaspoon	pepper	;	1	level
1	杯子	奶油	;	轻微	格栅	的	肉豆蔻	;	1	/	3	茶匙	胡椒	;	1	等级

['tiːspuːn] [sɔːlt] ;

teaspoon	salt	;
茶匙	盐	;

1 杯奶油；少许磨碎的肉豆蔻；1/3 茶匙胡椒粉；1 平茶匙盐；

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] ; [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] ; [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] ; [wʌn] ['tiːspuːn]

4	tablespoons	sherry	;	3	tablespoons	butter	;	2	tablespoons	flour	;	1	teaspoon
4	汤匙	雪利酒	;	3	汤匙	黄油	;	2	汤匙	面粉	;	1	茶匙

['lemən] [dʒuːs] .

lemon	juice	.
柠檬	汁	.

4汤匙雪利酒；3汤匙黄油；2汤匙面粉；1茶匙柠檬汁。

[tʃɑːp] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz]

Chop	hard	-	boiled	eggs
劈	难的	-	煮沸	鸡蛋

将煮熟的鸡蛋切碎

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [-]

and	add	[	20	]
和	添加	[	-	]

并添加[20]

[tuː; tə] ['tʃɪkɪn] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

to	chicken	;	sprinkle	with	salt	,	pepper	and	nutmeg	.
到	鸡	;	撒	和	盐	,	胡椒	和	肉豆蔻	.

对鸡肉进行腌制；撒上盐、胡椒粉和肉豆蔻粉。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] [tuː; tə] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [stɑːk] [ænd; ənd] [stɜːr] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] .

Add	flour	to	melted	butter	and	stock	and	stir	for	three	minutes	.
添加	面粉	到	融化	黄油	和	库存	和	搅拌	为了	三	分钟	.

将面粉加入融化的黄油和高汤中，搅拌三分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] ['æftər] [rɪ'zɜːrv] [fɔːr] ['teɪblˌspuːnfʊl] .

Add	cream	after	reserving	4	tablespoonfuls	.
添加	奶油	后	预订	4	汤匙	.

预留 4 汤匙奶油后，再加入其他奶油。

[stɜːr] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Stir	one	minute	.
搅拌	一	分钟	.

搅拌一分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] .

Add	chicken	mixture	and	let	it	simmer	for	ten	minutes	.
添加	鸡	混合物	和	让	它	煨	为了	十	分钟	.

加入鸡肉混合物，小火慢炖十分钟。

[biːt] [joʊk] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] ; [pɔːr] ['ɪntuː] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [stɜːr] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Beat	yolks	well	and	add	cream	;	pour	into	mixture	and	stir	one	minute	.
打	蛋黄	出色地	和	添加	奶油	;	倒	进入	混合物	和	搅拌	一	分钟	.

将蛋黄打散，加入奶油；倒入混合物中，搅拌一分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [waɪn] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .

Remove	from	fire	,	and	add	wine	and	lemon	juice	.
消除	从	火	,	和	添加	葡萄酒	和	柠檬	汁	.

从火上移开，加入葡萄酒和柠檬汁。

['tʃɪkɪn] [fɔːr; fər] [lʌntʃ] .
Chicken **for** **Lunch** **.**
鸡 为了 午餐 .

午餐吃鸡肉。

[kʌt] [ʌp] [ˌtuːˈtuː] ['tʃɪkɪnz] ;
Cut **up** **2** **chickens** **;**
切 向上 2 鸡 ;

将2只鸡切块;

[fraɪ] [iːtʃ] [piːs] ['kwɪkli] [ɪn]['beɪkən][fæt][tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ([nɑːt] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm]) .
fry **each** **piece** **quickly** **in** **bacon** **fat** **to** **a** **nice** **brown** **(** **not** **cooking** **them** **)** **.**
炒 每个 片 迅速地 在 熏肉 胖的 到 一个 好的 棕色的 (不是 烹饪 他们) .

将每一块肉快速放入培根油中煎至漂亮的棕色（不要煎熟）。

[ðen] [stuː] [ðem; ðəm] ['sloʊli] [wɪð; wɪθ]['gʌmboʊ] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][pɔːrk] , ['seləri] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuːˈtuː]
Then **stew** **them** **slowly** **with** **gumbo** **,** **a** **little** **pork** **,** **celery** **and** **1** **/** **2**
然后 炖 他们 缓慢地 和 秋葵汤 , 一个 小的 猪肉 , 芹菜 和 1 / 2
[æn; ən]['ʌnjən] [tɪl] ['tendər] .
an **onion** **till** **tender** **.**
一个 洋葱 直到 投标 .

然后将它们与秋葵汤、少许猪肉、芹菜和半个洋葱一起慢炖至软烂。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [braʊn] ['flaʊər][ænd; ənd] [dɪʃ] , ['gɑːniʃiŋ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [slaɪst] [hɑːrd] -
Thicken **with** **brown** **flour** **and** **dish** **,** **garnishing** **with** **parsley** **and** **sliced** **hard** **-**
加厚 和 棕色的 面粉 和 盘子 , 装饰 和 香菜 和 切片 难的 -
[bɔɪld] [egz] .
boiled **eggs** **.**
煮沸 鸡蛋 .

用红面粉勾芡，盛入盘中，撒上欧芹碎和切片煮鸡蛋装饰即可。

[prest] ['tʃɪkɪn] ([ə; eɪ][naɪs] ['lʌntʃən] [dɪʃ]) .
Pressed **Chicken** **(** **a** **nice** **luncheon** **dish** **)** **.**
按下 鸡 (一个 好的 午餐 盘子) .

压制鸡肉（一道不错的午餐菜）。

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] , [ɪn][æz; əz]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ,
Boil **a** **chicken** **,** **in** **as** **little** **water** **as** **possible** **,**
熬 一个 鸡 , 在 作为 小的 水 作为 可能的 ,

用尽可能少的水煮鸡。

[tɪl] [ðə; ði] [boʊnz] [slɪp] [aʊt] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['grɪsəli] ['pɔːʃənz] [ɑːr; ər] [sɔːft] .
till **the** **bones** **slip** **out** **and** **the** **gristly** **portions** **are** **soft** **.**
直到 这 骨头 滑 出去 和 这 令人作呕的 部分 是 柔软的 .

直到骨头滑出，筋膜也变软。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skɪn] , [pɪk] [ðə; ði] [miːt] [əˈpɑːrt] , [ænd; ənd] [mɪks] [ðə; ði] [dɑːrk] [ænd; ənd] [waɪt] [miːt] .
Remove **the** **skin** **,** **pick** **the** **meat** **apart** **,** **and** **mix** **the** **dark** **and** **white** **meat** **.**
消除 这 皮肤 , 挑选 这 肉 除 , 和 混合 这 黑暗的 和 白色的 肉 .

去掉鸡皮，将鸡肉分开，把鸡腿肉和鸡胸肉混合在一起。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [fæt] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [ðə; ði] ['lɪkər] ['haɪli] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ; ['ɔːlsoʊ]
Remove **the** **fat** **,** **and** **season** **the** **liquor** **highly** **with** **salt** **and** **pepper** **;** **also**
消除 这 胖的 , 和 季节 这 酒 高度 和 盐 和 胡椒 ; 还
[wɪð; wɪθ] ['seləri] ,
with **celery** **,**
和 芹菜 ,

撇去油脂，用盐和胡椒粉给汤汁大量调味；还要加入芹菜。

[sɔːlt][ænd; ənd]['leмən][dʒuːs] , [ɪf] [juː; jʊ][dɪˈzaɪər] .
salt **and** **lemon** **juice** **,** **if** **you** **desire** **.**
盐 和 柠檬 汁 , 如果 你 欲望 .

可根据个人口味添加盐和柠檬汁。

[bɔɪl] [daʊn] [tuː; tə][wʌn][kʌp] , [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] .

Boil	**down**	**to**	**1**	**cup**	**,**	**and**	**mix**	**with**	**the**	**meat**	**.**
熬	向下	到	1	杯子	,	和	混合	和	这	肉	.

煮至剩 1 杯，与肉混合。

['bʌtər] [ə; eɪ] [moʊld] [ænd; ənd] ['dekəreɪt] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑːrd] -

Butter	**a**	**mould**	**and**	**decorate**	**the**	**bottom**	**and**	**sides**	**with**	**slices**	**of**	**hard**	**-**
黄油	一个	模具	和	装饰	这	底部	和	侧面	和	切片	的	难的	-

[bɔɪld] [egz] ;

boiled	**eggs**	**;**
煮沸	鸡蛋	;

在模具上涂上黄油，并在底部和侧面用煮熟的鸡蛋片装饰；

['ɔːlsoʊ][wɪð; wɪθ] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [tʌŋ] [ɔːr][hæm][kʌt][ɪn]['fænsi] [ʃeɪps] .

also	**with**	**thin**	**slices**	**of**	**tongue**	**or**	**ham**	**cut**	**in**	**fancy**	**shapes**	**.**
还	和	薄的	切片	的	舌头	或者	火腿	切	在	想要	形状	.

还可以加入切成精美形状的薄片牛舌或火腿。

[pæk] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [weɪt] [ɑːn][ðə; ði] [miːt] .

Pack	**the**	**meat**	**in**	**and**	**set**	**away**	**to**	**cool**	**with**	**a**	**weight**	**on**	**the**	**meat**	**.**
盒	这	肉	在	和	放	离开	到	凉爽的	和	一个	重量	在	这	肉	.

将肉装好，放在一边冷却，并在肉上压上重物。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] , [dɪp] [moʊld] [ɪn][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd][tɜːrn] [aʊt] ['kerfəli] .

When	**ready**	**to**	**serve**	**,**	**dip**	**mould**	**in**	**warm**	**water**	**and**	**turn**	**out**	**carefully**	**.**
什么时候	准备好	到	服务	,	蘸	模具	在	温暖的	水	和	转动	出去	小心	.

食用前，将模具浸入温水中，小心地脱模。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] , [strɪps] [ʌv; əv] ['letɪs] [ɔːr] ['seləri] [liːvz] [ænd; ənd] ['rædɪʃiz] [ɔːr] [biːts] .

Garnish	**with**	**parsley**	**,**	**strips**	**of**	**lettuce**	**or**	**celery**	**leaves**	**and**	**radishes**	**or**	**beets**	**.**
装饰	和	香菜	,	条状物	的	莴苣	或者	芹菜	树叶	和	萝卜	或者	甜菜	.

用欧芹、生菜丝或芹菜叶、萝卜或甜菜根装饰。

[ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [tʌŋ] [kæn; kən][biː; bi] [dɪ'spenst] [wɪð; wɪθ] [ɪf] [ə; eɪ][pleɪn] [dɪʃ] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] . [

The	**eggs**	**and**	**tongue**	**can**	**be**	**dispensed**	**with**	**if**	**a**	**plain**	**dish**	**is**	**desired**	**.**	**[**
这	鸡蛋	和	舌头	能	是	分发	和	如果	一个	清楚的	盘子	是	想要的	.	[

-]

21	**]**
-	]

如果想要做一道清淡的菜肴，可以省略鸡蛋和牛舌。[21]

[biːf] [loʊf] .

Beef	**Loaf**	**.**
牛肉	面包	.

牛肉饼。

- / [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [faɪn] [tʃɑːpt] [biːf] ; [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [pɔːrk] ; [θriː] [egz] ; [wʌn][lɑːrdʒ]

31	**/**	**2**	**pounds**	**fine**	**chopped**	**beef**	**;**	**1**	**/**	**2**	**pound**	**pork**	**;**	**3**	**eggs**	**;**	**1**	**large**
-	/	2	磅	美好的	切碎	牛肉	;	1	/	2	磅	猪肉	;	3	鸡蛋	;	1	大的

['spuːnfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ;

spoonful	**of**	**salt**	**;**
一勺	的	盐	;

3.5磅切碎的牛肉；0.5磅猪肉；3个鸡蛋；1大勺盐；

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pepər] ; [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] ; [fɔːr][lɑːrdʒ] ['spuːnˌfʊlz] [mɪlk] ; - ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**pepper**	**;**	**1**	**/**	**2**	**teaspoon**	**nutmeg**	**;**	**4**	**large**	**spoonfuls**	**milk**	**;**	**10**	**soda**
1	茶匙	胡椒	;	1	/	2	茶匙	肉豆蔻	;	4	大的	一勺	牛奶	;	-	苏打

['krækərz] [roʊld] [faɪn] ,

crackers	**rolled**	**fine**	**,**
饼干	滚动	美好的	,

1茶匙胡椒粉；1/2茶匙肉豆蔻粉；4大勺牛奶；10片擀细的苏打饼干，

['seɪvɪŋ] [aʊt] [wʌn] [tuː; tə] [rʌb] [ɑːn] [ðə; ðɪ] [tɑːp] .

saving	out	1	to	rub	on	the	top	.
保存	出去	1	到	擦	在	这	顶部	.

留出 1 个用来涂抹顶部。

[pʊt] ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] [tɑːp] .

Put	bits	of	butter	over	the	top	.
放	比特	的	黄油	超过	这	顶部	.

在上面放几块黄油。

[pres] [ðə; ðɪ] [miːt] ['sevrəl] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [jʊr; jər] [hænd] [tuː; tə] [meɪk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] [loʊf] .

Press	the	meat	several	times	with	your	hand	to	make	into	a	thin	loaf	.
按	这	肉	一些	时代	和	你的	手	到	制作	进入	一个	薄的	面包	.

用手将肉反复按压几次，做成薄片状。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [wʌn] ['aʊər] , ['pʊtɪŋ] ['wɔːtər] [ɪn] [pæn] .

Bake	in	a	quick	oven	one	hour	,	putting	water	in	pan	.
烤	在	一个	快的	烤箱	一	小时	,	推杆	水	在	平底锅	.

在烤盘中加水，放入预热好的烤箱烘烤一小时。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [noʊ] ['beɪstɪŋ] .

It	requires	no	basting	.
它	需要	不	涂抹	.

无需涂油。

[biːf] [roʊl] .

Beef	Roll	.
牛肉	卷	.

牛肉卷。

[liːn] [biːf] [tʃɑːpt] [faɪn] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [bred] [krʌmz] ; [ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [tʃɑːpt] ;

Lean	beef	chopped	fine	;	1	/	2	cup	bread	crumbs	;	a	slice	of	onion	chopped	;
倾斜	牛肉	切碎	美好的	;	1	/	2	杯子	面包	面包屑	;	一个	片	的	洋葱	切碎	;

瘦牛肉切碎；半杯面包屑；一片洋葱切碎；

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ; [ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv] [wʌn] [eg] ; [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .

chopped	parsley	;	the	yolk	of	1	egg	;	a	little	butter	and	lemon	juice	.
切碎	香菜	;	这	蛋黄	的	1	蛋	;	一个	小的	黄油	和	柠檬	汁	.

切碎的欧芹；1 个蛋黄；少许黄油和柠檬汁。

[mɪks] [ɔːl] ['θɜːrəli] .

Mix	all	thoroughly	.
混合	全部	彻底	.

将所有材料充分混合。

[fɔːrm] [ɪn] [æn; ən] ['ɑːblɔːŋ] [loʊf] , [pʊt] [ɪn] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [hæf] ['aʊər] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] ,

Form	in	an	oblong	loaf	,	put	in	pan	and	bake	half	hour	in	a	hot	oven	,
形式	在	一个	长方形	面包	,	放	在	平底锅	和	烤	一半	小时	在	一个	热的	烤箱	,

将面团整形成长方形面包状，放入烤盘，在高温烤箱中烘烤半小时。

['beɪstɪŋ] [tuː] [ɔːr] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .

basting	two	or	three	times	with	melted	butter	.
涂抹	二	或者	三	时代	和	融化	黄油	.

用融化的黄油涂抹两到三次。

[sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] .

Served	with	a	brown	sauce	.
服务	和	一个	棕色的	酱	.

配棕色酱汁。

[tuː; tə] [fraɪ] .

To	Fry	.
到	炒	.

煎炸。

[sɔːft] - [ʃeld] [kræbz] .
Soft - shelled Crabs .
柔软的 - 带壳 螃蟹 .

软壳蟹。

[juːz][ðem; ðəm]['oʊnli] [wen] ['veri] [freʃ] , [æz; əz][ðə; ði] ['ʃɛlz] ['hɑːrdn]['æftər] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] .
Use them only when very fresh , as the shells harden after twenty - four hours .
使用 他们 仅有的 什么时候 非常 新鲜的 , 作为 这 贝壳 硬化 后 二十 - 四 小时 .

一定要趁新鲜食用，因为壳会在24小时后变硬。

[kʌt] [ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði] [smɔːl] [legz] [ɔːf] ; [teɪk] [ɔːf][ðə; ði][gils][ænd; ənd] [tʌks] ;
Cut the ends of the small legs off ; take off the gills and tucks ;
切 这 结束 的 这 小的 腿 离开 ; 拿 离开 这 鳃 和 褶皱 ;

切掉小腿的末端；去掉鳃和褶皱；

[wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn] [wel] [ə'pɑːn][ə; eɪ] [klɔːθ] .
wash and drain well upon a cloth .
洗 和 流走 出色地 之上 一个 布 .

用布洗净沥干。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [dɪp][ðem; ðəm][wʌn]['æftər] [ə'nʌðər] [ɪn][ˌtuː'tuː] [egz] ['biːtn] [æz; əz]
A few minutes before serving dip them one after another in 2 eggs beaten as
一个 很少 分钟 前 服务 蘸 他们 一 后 其他 在 2 鸡蛋 被打败 作为
[fɔːr; fər][æn; ən] ['ɑːmlət] ;
for an omelet ;
为了 一个 煎蛋卷 ;

上菜前几分钟，将它们一个接一个地浸入打好的两个鸡蛋液中，就像做煎蛋卷一样；

[ðen] [ɪn] [krʌmz] [ʌv; əv] [roʊld] ['krækər] [meɪd] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['veri] [hɑːt][lɑːrd] ;
then in crumbs of rolled cracker made very fine and fry them in very hot lard ;
然后 在 面包屑 的 滚动 饼干 制成 非常 美好的 和 炒 他们 在 非常 热的 猪油 ;

然后将擀好的饼干碾成非常细的碎屑，用非常热的猪油炸制；

[nɑːt] [tuː] ['meni] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
not too many at a time .
不是 也 许多 在 一个 时间 .

一次不要太多。

[sɜːrv] [hɑːt] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['lemən] .
Serve hot , with a garnish of parsley and pieces of lemon .
服务 热的 , 和 一个 装饰 的 香菜 和 件 的 柠檬 .

趁热食用，佐以欧芹碎和柠檬片。

['devəld] [kræb] .
Deviled Crab .
魔鬼 螃蟹 .

魔鬼蟹。

[pɪk] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][wʌn][lɑːrdʒ][kræb][ænd; ənd] [tʃɑːp] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .
Pick the meat from one large crab and chop a little .
挑选 这 肉 从 一 大的 螃蟹 和 劈 一个 小的 .

从一只大螃蟹身上取出蟹肉，切碎一些。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz] , [tʃɑːpt] [faɪn] , [ænd; ənd][mɪks] [-]
Add 2 green peppers , chopped fine , and mix [22]
添加 2 绿色的 辣椒 , 切碎 美好的 , 和 混合 [-]

加入 2 个切碎的青椒，搅拌均匀[22]

[wɪð; wɪθ] ['krækər] [krʌmz] .
with cracker crumbs .
和 饼干 面包屑 .

撒上饼干碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [səˈfɪʃ(ə)nt] [suːp] [stɑːk] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .

Add	**sufficient**	**soup**	**stock**	**to**	**moisten**	**and**	**season**	**to**	**taste**	**.**
添加	充足的	汤	库存	到	濡	和	季节	到	品尝	.

加入适量汤汁润湿，并根据口味调味。

[kliːn] [ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [wʌn] ['leɪər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] .

Clean	**the**	**shell**	**and**	**put**	**in**	**1**	**layer**	**of**	**the**	**ingredients**	**.**
干净的	这	壳	和	放	在	1	层	的	这	原料	.

清洗外壳，放入一层食材。

[ˌeɪ diː 'diː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ðen] [ə'nʌðər] ['leɪər] , [ænd; ənd] [soʊ] [ɑːn] , [tɪl] [ʃel] [ɪz] [fʊl] .

Add	**pieces**	**of**	**butter**	**,**	**then**	**another**	**layer**	**,**	**and**	**so**	**on**	**,**	**till**	**shell**	**is**	**full**	**.**
添加	件	的	黄油	,	然后	其他	层	,	和	所以	在	,	直到	壳	是	满的	.

加入几块黄油，再加一层，如此反复，直到饼皮填满。

[ðen] [beɪk] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Then	**bake**	**fifteen**	**minutes**	**,**	**and**	**serve**	**.**
然后	烤	十五	分钟	,	和	服务	.

然后烤十五分钟，即可食用。

[kræb] ['kriːoʊl] ([fɔːr; fər] [fɔːr] ['pɝːsənz]) .

Crab	**Creole**	**(**	**for**	**four**	**persons**	**)**	**.**
螃蟹	克里奥尔语	(	为了	四	人	)	.

蟹肉克里奥尔（四人份）。

[wʌn] [kræb] ; [wʌn] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjən] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kæn; kən] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] ; [wʌn] ['tʃɪli] ['pepər]

1	**crab**	**;**	**1**	**good**	**-**	**sized**	**onion**	**;**	**1**	**/**	**2**	**can**	**of**	**tomatoes**	**;**	**1**	**Chili**	**pepper**
1	螃蟹	;	1	好的	-	尺寸	洋葱	;	1	/	2	能	的	西红柿	;	1	辣椒	胡椒

[ɔːr] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ;

or	**pinch**	**of**	**cayenne**	**;**
或者	捏	的	辣椒	;

1 只螃蟹；1 个大洋葱；半罐西红柿；1 个辣椒或少许辣椒粉；

['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] ; [ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ʌv; əv]

butter	**the**	**size**	**of**	**a**	**walnut**	**;**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**water**	**;**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**of**
黄油	这	尺寸	的	一个	核桃	;	2	汤匙	的	水	;	1	/	2	杯子	的

[kriːm] ;

cream	**;**
奶油	;

核桃大小的黄油；2汤匙水；1/2杯奶油；

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] .

salt	**and**	**pepper**	**,**	**and**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**corn**	**starch**	**.**
盐	和	胡椒	,	和	1	一汤匙	的	玉米	淀粉	.

盐、胡椒粉和1汤匙玉米淀粉。

[ʃred] [ʌp] [kræb] , [nɑːt] [tuː] [faɪn] ,

Shred	**up**	**crab**	**,**	**not**	**too**	**fine**	**,**
撕碎	向上	螃蟹	,	不是	也	美好的	,

将蟹肉撕碎，不要太细。

[kʌt] [ʌp] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['pepər] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˌtuː'tuː]

cut	**up**	**onion**	**and**	**chili**	**pepper**	**and**	**put**	**in**	**a**	**pan**	**with**	**the**	**2**
切	向上	洋葱	和	辣椒	胡椒	和	放	在	一个	平底锅	和	这	2

['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .

tablespoonfuls	**of**	**water**	**.**
汤匙	的	水	.

将洋葱和辣椒切碎，放入锅中，加入 2 汤匙水。

[bɔɪl] ['brɪskli] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kæn; kən] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] .

Boil	**briskly**	**fifteen**	**minutes**	**;**	**then**	**add**	**1**	**/**	**2**	**can**	**of**	**tomatoes**	**.**
熬	轻快地	十五	分钟	;	然后	添加	1	/	2	能	的	西红柿	.

大火煮沸十五分钟；然后加入半罐番茄。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .
Boil ten minutes , or until soft .
熬 十 分钟 , 或者 直到 柔软的 .

煮十分钟，或煮至软烂。

[streɪn] , [pʊt] [dʒuːs] [bæk] [ɑːn] ['faɪər] .
Strain , put juice back on fire .
拉紧 , 放 汁 后退 在 火 .

过滤后，将汁液重新倒入火中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['bʌtər] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
Add the butter , pepper and salt , and thicken with 1 tablespoonful of
添加 这 黄油 , 胡椒 和 盐 , 和 加厚 和 1 一汤匙 的
[kɔːrn] [stɑːrtʃ] .
corn starch .
玉米 淀粉 .

加入黄油、胡椒粉和盐，再用 1 汤匙玉米淀粉勾芡。

[ˌeɪ diː 'diː] [kræb] [ænd; ənd] [kriːm] .
Add crab and cream .
添加 螃蟹 和 奶油 .

加入蟹肉和奶油。

[wen] [ɔːl] [ɪz] [hɑːt] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [toʊst] .
When all is hot , serve with toast .
什么时候全部 是 热的 , 服务 和 吐司 .

等所有食材都热透后，配上烤面包即可食用。

- [lɔː'renzoʊ; lə'renzoʊ] .
Canapie Lorenzo .
- 洛伦佐 .

洛伦佐面包。

[wʌn] - [θɜːrd] [nuː] [jɔːk] [tʃiːz] , [wʌn] - [θɜːrd] ['dɛsɪˌkeɪtɪd] [sɔːft] - [ʃel] [kræb] , [wʌn] - [sɪksθ] [griːn]
One - third New York cheese , one - third dessicated soft - shell crab , one - sixth green
一 - 第三 新的 约克 奶酪 , 一 - 第三 干燥的 柔软的 - 壳 螃蟹 , 一 - 第六 绿色的
['pepərz] [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] .
peppers chopped very fine .
辣椒 切碎 非常 美好的 .

三分之一纽约奶酪，三分之一脱水软壳蟹，六分之一切碎的青椒。

[meɪk] [ɪn] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [hænd] [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] .
Make in patés about the size of a hand and bake brown .
制作 在 肉酱 关于 这 尺寸 的 一个 手 和 烤 棕色的 .

做成手掌大小的肉酱，烤至棕色。

[kræb] ['kʌtlits] .
Crab Cutlets .
螃蟹 肉饼 .

蟹肉饼。

[pɪk] [ʌp] [ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] [kræbz] , ['siːzənɪŋ] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] ,
Pick up the meat of 2 crabs , seasoning with salt , pepper ,
挑选 向上 这 肉 的 2 螃蟹 , 调料 和 盐 , 胡椒 ,

取2只螃蟹的蟹肉，用盐和胡椒粉调味，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['mʌstərd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gʊd] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] .
a pinch of mustard and a good tablespoon of Worcestershire sauce .
一个 捏 的 芥末 和 一个 好的 汤匙 的 伍斯特郡 酱 .

一小撮芥末和一大勺伍斯特沙司。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] [twaɪs][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ;

Put	in	a	saucepan	a	piece	of	butter	twice	the	size	of	an	egg	;
放	在	一个	平底锅	一个	片	的	黄油	两次	这	尺寸	的	一个	蛋	;

在平底锅中放入一块比鸡蛋大两倍的黄油;

[wen] [meltid][stɜ:r][ɪn][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [rɪtʃ]

when	melted	stir	in	2	tablespoons	of	flour	,	and	add	a	cup	of	rich
什么时候	融化	搅拌	在	2	汤匙	的	面粉	,	和	添加	一个	杯子	的	富有的

[kri:m] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .

cream	,	stirring	constantly	.
奶油	,	搅拌	不断地	.

融化后，加入 2 汤匙面粉，再加入一杯浓奶油，不断搅拌。

[mɪks][ɪn][ðə; ði] [prɪ'perd] [kræb][ænd; ənd][set][ə'saɪd][tu:; tə] [ku:l] .

Mix	in	the	prepared	crab	and	set	aside	to	cool	.
混合	在	这	准备	螃蟹	和	放	旁边	到	凉爽的	.

拌入处理好的蟹肉，放在一旁冷却。

[ðen] [moʊld] ['ɪntu:] ['kʌtlits] , [wɪtʃ] [-]

Then	mould	into	cutlets	,	which	[	23	]
然后	模具	进入	肉饼	,	哪个	[	-	]

然后将其压成肉饼，[23]

[ju:; jʊ][roʊl][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] .

you	roll	in	egg	and	bread	crumbs	.
你	卷	在	蛋	和	面包	面包屑	.

在蛋液和面包屑中滚一滚。

[stɪk] [ðə; ði] [klɔ:z] [ju:; jʊ][hæv; həv] [seɪvd] ['ɪntu:][ðə; ði] ['kʌtlits] , [ænd; ənd][fraɪ] .

Stick	the	claws	you	have	saved	into	the	cutlets	,	and	fry	.
戳	这	爪子	你	有	已保存	进入	这	肉饼	,	和	炒	.

将你留下的爪子塞进肉排里，然后煎炸。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ɔ:r] [wɪ'ðaʊt] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ʌv; əv][laɪm] .

Serve	with	or	without	parsley	and	slices	of	lime	.
服务	和	或者	没有	香菜	和	切片	的	酸橙	.

可搭配欧芹和青柠片食用，也可不搭配。

[ʃrɪmp] [stu:] .

Shrimp	Stew	.
虾	炖	.

虾炖菜。

[slaɪs][θri:]['ʌnjənz] [ænd; ənd][θri:][tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd][fraɪ][tɪl] [wel] [dʌn] .

Slice	3	onions	and	3	tomatoes	,	and	fry	till	well	done	.
片	3	洋葱	和	3	西红柿	,	和	炒	直到出色地		完毕	.

将 3 个洋葱和 3 个西红柿切片，煎至熟透。

[rʌb] [tə'geðər] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [eg] - [saɪz] .

Rub	together	1	tablespoonful	flour	and	a	piece	of	butter	,	egg	-	size	.
擦	一起	1	一汤匙	面粉	和	一个	片	的	黄油	,	蛋	-	尺寸	.

将 1 汤匙面粉和一块鸡蛋大小的黄油揉搓在一起。

[ˌeɪ di: 'di:] [red] ['pepər] , [sɔ:lt][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [kri:m] .

Add	red	pepper	,	salt	and	1	cup	of	cream	.
添加	红色的	胡椒	,	盐	和	1	杯子	的	奶油	.

加入红辣椒、盐和1杯奶油。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn] ['sɔ:spæn] , [wɪð; wɪθ]['ʌnjənz] [ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [ʃ'rɪmps] .

Put	this	in	saucepan	,	with	onions	and	1	pint	of	shrimps	.
放	这	在	平底锅	,	和	洋葱	和	1	品脱	的	虾	.

把这些食材放入平底锅中，加入洋葱和1品脱虾仁。

[kʊk] [ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .

Cook	**ten**	**minutes**	**,**	**and**	**serve**	**on**	**toast**	**.**
厨师	十	分钟	,	和	服务	在	吐司	.

煮十分钟，配吐司食用。

['terəpɪn] [stuː] .

Terrapin	**Stew**	**.**
龟	炖	.

海龟炖菜。

[bɔɪl] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [saɪz] ['θɜːrti] [ɔːr] ['fɔːrti] ['mɪnɪts] ,

Boil	**according**	**to**	**size**	**thirty**	**or**	**forty**	**minutes**	**,**
熬	根据	到	尺寸	三十	或者	四十	分钟	,

根据大小煮30到40分钟。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['ʌpər] [ʃel] [wɪl] ['seprət] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['loʊər] ['iːzəli] .

so	**that**	**the**	**upper**	**shell**	**will**	**separate**	**from**	**the**	**lower**	**easily**	**.**
所以	那	这	上	壳	将要	分离	从	这	降低	容易地	.

这样上壳就能很容易地与下壳分离。

[teɪk] " [gɔːl] - [bæg] " [frʌm; frəm] ['lɪvər] , [wɪtʃ] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [faʊnd] [ɑːn] [ðə; ði] [raɪt] [loʊb] .

Take	**"**	**gall**	**-**	**bag**	**"**	**from**	**liver**	**,**	**which**	**is**	**always**	**found**	**on**	**the**	**right**	**lobe**	**.**
拿	"	瘿	-	包	"	从	肝	,	哪个	是	总是	成立	在	这	正确的	叶	.

从肝脏中取出“胆囊”，它总是位于肝脏的右叶。

[ə'vɔɪd] ['breɪkɪŋ] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [gɪv] [ə; eɪ] ['bɪtər] [teɪst] [ænd; ənd] [spɔɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] .

Avoid	**breaking**	**,**	**as**	**it**	**will**	**give**	**a**	**bitter**	**taste**	**and**	**spoil**	**the**	**dish**	**.**
避免	打破	,	作为	它	将要	给	一个	苦的	品尝	和	剧透	这	盘子	.

不要弄碎，否则会产生苦味，影响菜肴的口感。

[strɪp] [ðə; ði] [skɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [klɔːz] , [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [neɪlz] [ænd; ənd] [skɪn] [ðə; ði] [hed] .

Strip	**the**	**skin**	**from**	**the**	**claws**	**,**	**cut**	**off**	**the**	**nails**	**and**	**skin**	**the**	**head**	**.**
条	这	皮肤	从	这	爪子	,	切	离开	这	指甲	和	皮肤	这	头	.

剥去爪子上的皮，剪掉指甲，剥去头部的皮。

[θroʊ] ['nʌθɪŋ] [ə'weɪ] [bʌt; bət] [ðə; ði] " [gɔːl] - [bæg] .

Throw	**nothing**	**away**	**but**	**the**	**"**	**gall**	**-**	**bag**	**.**
扔	没有什么	离开	但	这	"	瘿	-	包	.

除了胆囊之外，什么都不要扔。

" [kʌt] [ɔːl] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [stuː] ['sloʊli] [ɪn] ['ʃeri] [waɪn] ['kloʊsli] ['kʌvərd] ,

"	**Cut**	**all**	**into**	**small**	**pieces**	**;**	**stew**	**slowly**	**in**	**sherry**	**wine**	**closely**	**covered**	**,**
"	切	全部	进入	小的	件	;	炖	缓慢地	在	雪利酒	葡萄酒	密切	涵盖	,

将所有食材切成小块；用雪利酒慢炖，盖紧锅盖。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['gʊdli] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [red] ['pepər] , [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ]

with	**a**	**goodly**	**supply**	**of**	**butter**	**and**	**red**	**pepper**	**,**	**for**	**one**	**hour**	**and**	**a**
和	一个	很好	供应	的	黄油	和	红色的	胡椒	,	为了	一	小时	和	一个

[hæf] .

half	**.**
一半	.

配上充足的黄油和红辣椒，炖煮一个半小时。

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

Salt	**to**	**taste**	**.**
盐	到	品尝	.

加盐调味。

[ɪf] [ðeɪ] [hæv; həv] [noʊ] [egz] [ɪn] [ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [ɔːr] [θriː] [egz] , [hɑːrd] - [bɔɪld] ,

If	**they**	**have**	**no**	**eggs**	**in**	**them**	**,**	**add**	**2**	**or**	**3**	**eggs**	**,**	**hard**	**-**	**boiled**	**,**
如果	他们	有	不	鸡蛋	在	他们	,	添加	2	或者	3	鸡蛋	,	难的	-	煮沸	,

如果里面没有鸡蛋，就加入2到3个煮熟的鸡蛋。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] ['terəpɪn] [ænd; ənd][ðə; ðiː][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] , ['skɪnɪŋ] [ə'nʌðər] [tuː; tə][leɪ][ɑːn]

for	each	terrapin	and	the	juice	of	1	lemon	,	skinning	another	to	lay	on
为了	每个	龟	和	这	汁	的	1	柠檬	,	剥皮	其他	到	躺	在

[tɑːp] .

top	.
顶部	.

每只乌龟配上 1 个柠檬的汁，再削一个柠檬皮放在上面。

[wen] [ə'baʊt][tuː; tə] [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ðiː]['faɪər] , ['θɪkən] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] .

When	about	to	take	from	the	fire	,	thicken	with	a	little	flour	.
什么时候	关于	到	拿	从	这	火	,	加厚	和	一个	小的	面粉	.

即将从火上移开时，加入少许面粉勾芡。

[sɜːrv] [ɑːn][hɑːt][toʊst] , [wel] - ['bʌtərd] , ['oʊvər] [wɪtʃ] ['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['faɪnli] [tʃɑːpt] [eg] .

Serve	on	hot	toast	,	well	-	buttered	,	over	which	sprinkle	a	finely	chopped	egg	.
服务	在	热的	吐司	,	出色地	-	涂黄油的	,	超过	哪个	撒	一个	精细地	切碎	蛋	.

将酱汁淋在涂抹了黄油的热吐司上，再撒上切碎的鸡蛋。

[beɪkt] ['ɔɪstər] [ɪn][ðə; ðiː] ['ʃɛlz] .

Baked	Oysters	in	the	Shells	.
烘焙	牡蛎	在	这	贝壳	.

烤牡蛎（带壳）。

[teɪk] - [smɔːl] ['iːstərn] ['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ][ðer; ðər] ['lɪkər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Take	50	small	Eastern	oysters	with	their	liquor	and	a	piece	of	butter	.
拿	-	小的	东	牡蛎	和	他们的	酒	和	一个	片	的	黄油	.

取 50 个带汁的东部小牡蛎和一小块黄油。

[dreɪn][ðə; ðiː] ['ɔɪstər] ['veri] ['kerfəli] [ænd; ənd][streɪn][ðə; ðiː] ['lɪkər] .

Drain	the	oysters	very	carefully	and	strain	the	liquor	.
流走	这	牡蛎	非常	小心	和	拉紧	这	酒	.

小心地沥干牡蛎中的汁液，并将汁液过滤掉。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [-]

Thicken	with	an	ounce	of	[	24	]
加厚	和	一个	盎司	的	[	-	]

用一盎司[24]增稠

['bʌtər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] .

butter	mixed	with	an	ounce	of	flour	.
黄油	混合	和	一个	盎司	的	面粉	.

黄油与一盎司面粉混合。

[stɜːr] , [ænd; ənd][bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	,	and	boil	five	minutes	.
搅拌	,	和	熬	五	分钟	.

搅拌，煮沸五分钟。

['fɪnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ðiː] [joʊk] [ʌv; əv][θriː] [egz] .

Finish	with	the	yolks	of	3	eggs	.
结束	和	这	蛋黄	的	3	鸡蛋	.

最后加入3个鸡蛋的蛋黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [sʌm; səm] [waɪt] [ænd; ənd] [red] ['pepər] [ænd; ənd]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] .

Add	a	little	salt	,	some	white	and	red	pepper	and	grated	nutmeg	.
添加	一个	小的	盐	,	一些	白色的	和	红色的	胡椒	和	磨碎的	肉豆蔻	.

加入少许盐、一些白胡椒粉、红胡椒粉和磨碎的肉豆蔻。

[bɔɪl][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Boil	a	few	minutes	longer	,	stirring	constantly	.
熬	一个	很少	分钟	更长	,	搅拌	不断地	.

继续煮几分钟，不断搅拌。

[ðen] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .

Then	remove	from	the	fire	.
然后	消除	从	这	火	.

然后将其从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ɔɪstər] [ænd; ənd][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['leмən] , [ænd; ənd][mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔːs]

Add	the	oysters	and	juice	of	a	lemon	,	and	mix	well	with	the	sauce
添加	这	牡蛎	和	汁	的	一个	柠檬	,	和	混合	出色地	和	这	酱

.

:

.

加入牡蛎和柠檬汁，与酱汁充分混合。

[hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm][lɑːrdʒ] , [diːp] , [wel] - [ʃeɪpt] ['ɔɪstər] - ['ʃɛlz] ['slaɪtli] ['bʌtərd] ; [fɪl]

Have	ready	some	large	,	deep	,	well	-	shaped	oyster	-	shells	slightly	buttered	;	fill
有	准备好	一些	大的	,	深的	,	出色地	-	形状	牡蛎	-	贝壳	轻微地	涂黄油的	;	充满

[ðiːz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [prɪˈperd] ['ɔɪstər] ,

these	with	the	prepared	oysters	,
这些	和	这	准备	牡蛎	,

准备一些大而深、形状规则的牡蛎壳，略微涂抹黄油；将处理好的牡蛎装入这些牡蛎壳中。

['sprɪŋk(ə)l] [roʊld] ['krækər] [krʌmz] ['oʊvər] ; [pʊt][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] ;

sprinkle	rolled	cracker	crumbs	over	;	put	a	piece	of	butter	on	top	of	each	;
撒	滚动	饼干	面包屑	超过	;	放	一个	片	的	黄油	在	顶部	的	每个	;

撒上擀好的饼干屑；在每个上面放一块黄油；

[əˈreɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ][pæn] ; [braʊn] ['slaɪtli] [ɪn][ə; eɪ] ['prɪti] [hɑːt]['ʌv(ə)n] ([əˈbaʊt] [ten] ['mɪnɪts]) ,

arrange	in	a	pan	;	brown	slightly	in	a	pretty	hot	oven	(	about	ten	minutes	)	,
安排	在	一个	平底锅	;	棕色的	轻微地	在	一个	漂亮的	热的	烤箱	(	关于	十	分钟	)	,

[ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	serve	.
和	服务	.

将食材放入烤盘中；放入温度较高的烤箱中略微烤至棕色（约十分钟），即可食用。

['kɜːrid] ['ɔɪstər] .

Curried	Oysters	.
咖喱	牡蛎	.

咖喱牡蛎。

[streɪn] [dʒuːs][ʌv; əv] ['ɔɪstər] [ænd; ənd] [kʊk] [əˈloʊn] [tɪl] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][kɜːrl] .

Strain	juice	of	oysters	and	cook	alone	till	edges	curl	.
拉紧	汁	的	牡蛎	和	厨师	独自的	直到	边缘	卷曲	.

将牡蛎汁滤出，单独烹煮至边缘卷曲。

[kʊk] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['bʌtər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	1	tablespoonful	chopped	onion	and	1	tablespoonful	butter	five	minutes	.
厨师	1	一汤匙	切碎	洋葱	和	1	一汤匙	黄油	五	分钟	.

将 1 汤匙切碎的洋葱和 1 汤匙黄油一起翻炒 5 分钟。

[mɪks][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ˌtuː'tuː] [teɪbəlspuːnsfəlz] ['flaʊər][ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː] ['bʌtər]

Mix	1	tablespoonful	curry	powder	,	2	tablespoonsfuls	flour	and	stir	into	butter
混合	1	一汤匙	咖喱	粉末	,	2	汤匙	面粉	和	搅拌	进入	黄油

.

:

.

将1汤匙咖喱粉、2汤匙面粉混合，搅拌到黄油中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt] [swiːt] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ɪn] ['sɔːspæn] .

Add	1	pint	sweet	milk	gradually	,	stirring	constantly	in	saucepan	.
添加	1	品脱	甜的	牛奶	逐步地	,	搅拌	不断地	在	平底锅	.

在平底锅中一边搅拌一边慢慢加入 1 品脱甜牛奶。

[mɪks] ['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔːs] .
Mix **oysters** **with** **the** **sauce** **.**
混合 牡蛎 和 这 酱 .

将牡蛎与酱汁拌匀。

[pɔːr] ['oʊvər] [smɔːl] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑːt] ['bʌtərd] [toʊst] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .
Pour **over** **small** **slices** **of** **hot** **buttered** **toast** **and** **serve** **immediately** **.**
倒 超过 小的 切片 的 热的 涂黄油的 吐司 和 服务 立即地 .

将酱汁淋在涂抹了黄油的热吐司片上，立即食用。

['fænsi] [roʊst] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] .
Fancy **Roast** **of** **Oysters** **.**
想要 烤 的 牡蛎 .

精致烤牡蛎。

[rɪ'muːv] ['ɔɪstər] [frʌm; frəm] ['lɪkər] [ænd; ənd][hæv; həv][ðem; ðəm] [friː] [frʌm; frəm][grɪt][ɔːr] [ʃel] .
Remove **oysters** **from** **liquor** **and** **have** **them** **free** **from** **grit** **or** **shell** **.**
消除 牡蛎 从 酒 和 有 他们 自由的 从 砂砾 或者 壳 .

将牡蛎从酒中取出，并确保牡蛎中没有沙砾或贝壳。

[skɔːld][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['lɪkər] ,
Scald **1** **pint** **of** **oyster** **liquor** **,**
烫伤 1 品脱 的 牡蛎 酒 ,

将1品脱牡蛎汁用沸水烫一下，

[ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['ɔɪstər] [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [kʊk] [tuː] [ɔːr] [θriː]
and **when** **boiling** **hot** **put** **in** **the** **oysters** **and** **let** **them** **cook** **two** **or** **three**
和 什么时候 沸腾 热的 放 在 这 牡蛎 和 让 他们 厨师 二 或者 三
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

水烧开后放入牡蛎，煮两三分钟即可。

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['ɔɪstər] [ɑːn] ['piːsɪz] [ʌv; əv][toʊst] .
Strain **the** **liquor** **and** **put** **the** **oysters** **on** **pieces** **of** **toast** **.**
拉紧 这 酒 和 放 这 牡蛎 在 件 的 吐司 .

将酒液过滤，把牡蛎放在烤面包片上。

[ə'reɪndʒ] [ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][set]['oʊvər] [stiːm] [tuː; tə] [kiːp] [hɑːt] .
Arrange **on** **a** **dish** **and** **set** **over** **steam** **to** **keep** **hot** **.**
安排 在 一个 盘子 和 放 超过 蒸汽 到 保持 热的 .

盛入盘中，放在蒸汽上方保温。

[blend] [tə'geðər] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Blend **together** **2** **teaspoonfuls** **of** **flour** **and** **1** **/** **2** **cup** **of** **butter** **,**
混合 一起 2 茶匙 的 面粉 和 1 / 2 杯子 的 黄油 ,
['mɔɪsnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['ɔɪstər] ['lɪkər] .
moistening **it** **with** **oyster** **liquor** **.**
润湿 它 和 牡蛎 酒 .

将 2 茶匙面粉和 1/2 杯黄油混合在一起，用牡蛎汁润湿。

[wen] [wel] [mɪkst] , [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][hɑːt] ['lɪkər] [ænd; ənd][let][bɔɪl][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [wel]
When **well** **mixed** **,** **put** **into** **the** **hot** **liquor** **and** **let** **boil** **a** **few** **minutes** **,** **stirring** **well**
什么时候 出色地 混合 , 放 进入 这 热的 酒 和 让 熬 一个 很少 分钟 , 搅拌 出色地
.
:
.

充分混合后，倒入热酒中，煮沸几分钟，并不断搅拌。

[streɪn] ['oʊvər][ðə; ði] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['lɛmənz] . [-]
Strain **over** **the** **oysters** **,** **and** **serve** **hot** **with** **lemons** **.** **[** **25** **]**
拉紧 超过 这 牡蛎 , 和 服务 热的 和 柠檬 . [-]

将酱汁淋在牡蛎上，趁热与柠檬一起食用。[25]

[swiːt] - ['brɛdz] .
Sweet - breads .
甜的 - 面包 .

甜面包。

[kliːn] [ænd; ənd]['pɑːrbɔɪl][ðə; ðiː] [swiːt] ['brɛdz] ; [kʌt][ðem; ðəm][ɪn]['slaɪsɪz][ænd; ənd][dɪp][ɪn][meltid]
Clean and parboil the sweet breads ; cut them in slices and dip in melted
干净的 和 腌 这 甜的 面包 ; 切 他们 在 切片 和 蘸 在 融化
['bʌtər] .
butter .
黄油 .

将甜面包洗净并焯水；切成片，蘸融化的黄油食用。

[roʊl][ðem; ðəm][ɪn]['greɪtɪd] [tʃiːz] ; [dɪp][ɪn] ['biːtn] [eg] ;
Roll them in grated cheese ; dip in beaten egg ;
卷 他们 在 磨碎的 奶酪 ; 蘸 在 被打败 蛋 ;

裹上磨碎的奶酪；蘸上打散的鸡蛋液；

[roʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt] .
roll in bread crumbs and fry in hot fat .
卷 在 面包 面包屑 和 炒 在 热的 胖的 .

裹上面包屑，放入热油中炸至金黄。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .
Serve with tomato sauce .
服务 和 番茄 酱 .

佐以番茄酱食用。

[viːl] [loʊf] .
Veal Loaf .
小牛肉 面包 .

小牛肉面包。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [viːl] ['kʌtlits] [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] , [ɔːl] [tʃɑːpt] [faɪn]
3 pounds of veal cutlets and a small piece of salt pork , all chopped fine
3 磅 的 小牛肉 肉饼 和 一个 小的 片 的 盐 猪肉 , 全部 切碎 美好的
[tə'geðər] ;
together ;
一起 ;

3磅小牛肉排和一小块咸猪肉，全部切碎一起；

[ə; eɪ] [tiː] - [kʌp][ʌv; əv] [roʊld] ['krækərz] ['mɔɪsnd] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l][wɪð; wɪθ]['wɔːtər] ; [sɔːlt] , ['pepər]
a tea - cup of rolled crackers moistened a very little with water ; salt , pepper
一个 茶 - 杯子 的 滚动 饼干 湿润 一个 非常 小的 和 水 ; 盐 , 胡椒
[ænd; ənd][wʌn] [eg] .
and 1 egg .
和 1 蛋 .

一杯用少量水润湿的卷饼干；盐、胡椒粉和 1 个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sʌmər] ['seɪvəri] , [ɪf] [juː; jʊ][laɪk] .
Add summer savory , if you like .
添加 夏天 美味的 , 如果 你 喜欢 .

如果喜欢，可以加入夏季香薄荷。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [bred] - [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf] ['aʊərz] .
Put in a bread - pan and bake one and a - half hours .
放 在 一个 面包 - 平底锅 和 烤 一 和 一个 - 一半 小时 .

放入面包模具，烘烤一个半小时。

[sɜːrv] [ɪn]['slaɪsɪz] [wen] [koʊld] .
Serve in slices when cold .
服务 在 切片 什么时候 寒冷的 .

冷却后切片食用。

[miːt] ['sæləd] .
Meat Salad .
肉 沙拉 .

肉沙拉。

[tʃɑːp] [faɪn] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ʌv; əv][koʊld] [kɔːrnd] [biːf] , [ðen] [teɪk] [ˌtuːˈtuː] / [θriː][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]
Chop fine 2 pounds of cold corned beef , then take 2 / 3 of a cup of
劈 美好的 2 磅 的 寒冷的 咸 牛肉 , 然后 拿 2 / 3 的 一个 杯子 的
['vɪnɪgər] ,
vinegar ,
醋 ,

将2磅冷咸牛肉切碎，然后取2/3杯醋，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn] [eg] .
1 tablespoonful of sugar and 1 egg .
1 一汤匙 的 糖 和 1 蛋 .

1 汤匙糖和 1 个鸡蛋。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðər] , [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd][let] [bɔɪl] ; [ðen] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [tuː; tə]
Beat all together , pour into a pan and let boil ; then pour into a dish to
打 全部 一起 , 倒 进入 一个 平底锅 和 让 熬 ; 然后 倒 进入 一个 盘子 到
[moʊld] .
mould .
模具 .

将所有材料搅拌均匀，倒入锅中煮沸；然后倒入模具中塑形。

[sɜːrv] [koʊld] .
Serve cold .
服务 寒冷的 .

冷食。

[welʃ] [rer] - [bɪt] — [noʊ] . [wʌn] .
Welsh Rare - bit — No . 1 .
威尔士语 稀有的 - 少量 — 不 . 1 .

威尔士稀有肉块——1号。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [freʃ] [tʃiːz] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ;
1 pound of fresh cheese , cut in small pieces ;
1 磅 的 新鲜的 奶酪 , 切 在 小的 件 ;

1磅新鲜奶酪，切成小块；

[ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] - [dɪʃ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ([ɔːr][kʌp][ʌv; əv] [beɪs] - [eɪl]) , [fɔːr] ['tiːspuːn,fʊl]
in chafing - dish add 1 cup of milk (or cup of Bass ' ale) , 4 teaspoonfuls
在 摩擦 - 盘子 添加 1 杯子 的 牛奶 (或者 杯子 的 低音 - 麦芽酒) , 4 茶匙
['bʌtər] ,
butter ,
黄油 ,

在保温炉中加入 1 杯牛奶（或 1 杯 Bass' 麦芽酒）、4 茶匙黄油，

[fɔːr] [smɔːl] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər] .
4 small teaspoons of mustard , 2 of salt and a little pepper .
4 小的 茶匙 的 芥末 , 2 的 盐 和 一个 小的 胡椒 .

4小茶匙芥末，2茶匙盐和少许胡椒粉。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ([nɑːt]['kɜːrd(ə)l]) .
Stir it well , and cook until it thickens (not curdle) .
搅拌 它 出色地 , 和 厨师 直到 它 增厚 (不是 凝固) .

充分搅拌，煮至浓稠（但不要凝结）。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .
Serve on toast .
服务 在 吐司 .

涂抹在吐司上即可。

[welʃ] [rer] - [bɪt] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Welsh Rare - bit — No . 2 .
威尔士语 稀有的 - 少量 — 不 . 2 .

威尔士稀有肉块——2号。

[wʌn] [eg] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ; [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [sɔːlt] ,
1 egg , 1 / 2 a cup of milk ; 1 cup of grated cheese , salt ,
1 蛋 , 1 / 2 一个 杯子 的 牛奶 ; 1 杯子 的 磨碎的 奶酪 , 盐 ,

1个鸡蛋，半杯牛奶；1杯磨碎的奶酪，盐，

[kaɪˈen] ['pepər] [ænd; ənd] ['mʌstərd] [tuː; tə] [teɪst] .
cayenne pepper and mustard to taste .
辣椒 胡椒 和 芥末 到 品尝 .

根据个人口味加入辣椒粉和芥末。

[hiːt] [ðə; ði][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [melt][ðə; ði] [tʃiːz] .
Heat the milk in a double boiler ; melt the cheese .
热 这 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 ; 熔化 这 奶酪 .

隔水加热牛奶；融化奶酪。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [eg] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ɔːl]['oʊvər] [skwer] [ʌv; əv][toʊst] . [-]
Add the egg , and pour all over squares of toast . [26]
添加 这 蛋 , 和 倒 全部 超过 正方形 的 吐司 . [-]

加入鸡蛋，然后淋在吐司片上。[26]

[tʃiːz] [stɪks] — [noʊ] . [wʌn] .
Cheese Sticks — No . 1 .
奶酪 棍子 — 不 . 1 .

奶酪棒——排名第一。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ; [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] ; [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kaɪˈen] ['pepər] ;
1 cup of grated cheese ; 1 cup of flour ; a little cayenne pepper ;
1 杯子 的 磨碎的 奶酪 ; 1 杯子 的 面粉 ; 一个 小的 辣椒 胡椒 ;

1 杯磨碎的奶酪；1 杯面粉；少许辣椒粉；

['bʌtər] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər]['peɪstri] .
butter same as for pastry .
黄油 相同的 作为 为了 糕点 .

黄油的用量与糕点用量相同。

[roʊl] [θɪn] ; [kʌt][ɪn] ['næroʊ] [strɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Roll thin ; cut in narrow strips , and bake a light brown in a quick oven .
卷 薄的 ; 切 在 狭窄的 条状物 , 和 烤 一个 光 棕色的 在 一个 快的 烤箱 .

擀薄；切成细条，放入烤箱快速烤至浅棕色。

([sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['sæləd] .)
(Serve with salad .)
(服务 和 沙拉 .)

（配沙拉食用。）

[tʃiːz] [stɪks] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Cheese Sticks — No . 2 .
奶酪 棍子 — 不 . 2 .

奶酪棒——2号。

[θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər] ; [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [mɔɪst] , [rɪtʃ] [tʃiːz] .
3 ounces of butter ; 3 ounces of flour ; 3 ounces of moist , rich cheese .
3 盎司 的 黄油 ; 3 盎司 的 面粉 ; 3 盎司 的 潮湿 , 富有的 奶酪 .

3盎司黄油；3盎司面粉；3盎司湿润浓郁的奶酪。

[mɪks] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [moʊld] ['ɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] .
Mix together and mould into a paste .
混合 一起 和 模具 进入 一个 粘贴 .

将所有材料混合并揉成糊状。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《烹饪蓝皮书》(The Cookery Blue Book)
第2/5页

[roʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] [ə'baʊt] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] [waɪd] [ænd; ənd] [faɪv] [lɔːŋ] .

Roll	**out**	**and**	**cut**	**into**	**strips**	**about**	**one**	**-**	**half**	**inch**	**wide**	**and**	**five**	**long**	**.**
卷	出去	和	切	进入	条状物	关于	一	-	一半	英寸	宽的	和	五	长的	.

擀开，切成约半英寸宽、五英寸长的条状。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
烤	在	一个	快的	烤箱	.

用快速烤箱烘烤。

[ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['relɪʃ] . [-]

A	**very**	**nice**	**relish**	**.**	**[**	**27**	**]**
一个	非常	好的	尽情享用	.	[	-	]

非常好的佐料。[27]

[miːts] .

MEATS	**.**
肉类	.

肉类。

[bɔɪld] [hæm] .

Boiled	**Ham**	**.**
煮沸	火腿	.

水煮火腿。

[pʊt] [ə; eɪ] [hæm] ['weɪɪŋ] - [paʊndz] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [hæf] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər]

Put	**a**	**ham**	**weighing**	**14**	**pounds**	**in**	**a**	**large**	**kettle**	**and**	**half**	**cover**	**with**	**cold**	**water**
放	一个	火腿	称重	-	磅	在	一个	大的	壶	和	一半	覆盖	和	寒冷的	水

[ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] .

and	**cook**	**slowly**	**.**
和	厨师	缓慢地	.

将一块重 14 磅的火腿放入一个大锅中，加冷水没过火腿一半，慢慢煮。

[wen] [ðə; ði] ['wɔːtər] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['saʊər] [waɪt] [waɪn] [ænd; ənd] [kʊk] [ə'baʊt] [faɪv]

When	**the**	**water**	**boils**	**,**	**add**	**a**	**quart**	**of**	**sour**	**white**	**wine**	**and**	**cook**	**about**	**five**
什么时候	这	水	沸腾	,	添加	一个	夸脱	的	酸的	白色的	葡萄酒	和	厨师	关于	五

['aʊərz] ,

hours	**,**
小时	,

水烧开后，加入一夸脱酸白葡萄酒，煮约五个小时。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

or	**until**	**tender**	**.**
或者	直到	投标	.

或者直到变软为止。

[pʊt] [ðə; ði] [hæm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ænd; ənd] [trɪm] [ɔːf] [ðə; ði] ['ʌndər] [saɪd] ['naɪsli] ,

Put	**the**	**ham**	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**and**	**trim**	**off**	**the**	**under**	**side**	**nicely**	**,**
放	这	火腿	在	一个	烘烤	平底锅	和	修剪	离开	这	在下面	边	很好	,

将火腿放入烤盘中，并将底部修整干净。

[ænd; ənd] [teɪk] [ɔːf] [ðə; ði] [skɪn] .

and	**take**	**off**	**the**	**skin**	**.**
和	拿	离开	这	皮肤	.

然后剥掉外皮。

['kʌvər] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [wɪð; wɪθ] ['kɜːrənt] ['dʒeli] ,

Cover	**an**	**inch**	**thick**	**with**	**currant**	**jelly**	**,**
覆盖	一个	英寸	厚的	和	黑醋栗	果冻	,

在表面涂抹一英寸厚的醋栗果冻，

[pʊt] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃeri] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['prɪti] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .

put	**a**	**cup**	**of**	**sherry**	**in**	**the**	**pan**	**and**	**put**	**into**	**a**	**pretty**	**hot**	**oven**	**.**
放	一个	杯子	的	雪利酒	在	这	平底锅	和	放	进入	一个	漂亮的	热的	烤箱	.

在平底锅里倒入一杯雪利酒，然后放入温度较高的烤箱中。

[let] [ðə; ði] ['faɪər] [goʊ] [daʊn] ; [beɪst] ['veri] ['ɔːf(ə)n] [æt; ət] [fɜːrst] , [ðæt] [ðə; ði] [waɪn] [meɪ] ['penətreɪt] [ðə; ði] ['dʒeli] ,

Let	**the**	**fire**	**go**	**down**	**;**	**baste**	**very**	**often**	**at**	**first**	**,**	**that**	**the**	**wine**	**may**	**penetrate**	**the**	**jelly**	**,**
让	这	火	去	向下	;	绷	非常	经常	在	第一的	,	那	这	葡萄酒	可能	穿透	这	果冻	,

让火势减弱；起初要经常浇汁，以便酒能渗入果冻中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] [hæf] ['aʊər] [ɔːr] [mɔːr] .

and	**bake**	**a**	**half**	**hour**	**or**	**more**	**.**
和	烤	一个	一半	小时	或者	更多的	.

烘烤半小时或更长时间。

['kæfs] - [hed] [stuː] .

Calf's	**-**	**head**	**Stew**	**.**
小牛的	-	头	炖	.

小牛头炖菜。

[wʌn] [hed] , [ˌtuː'tuː] [beɪ] [liːvz] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [taɪm] , [sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [ˌtuː'tuː] [lɑːrdʒ] ['kærəts] ,

1	**head**	**,**	**2**	**bay**	**leaves**	**,**	**1**	**teaspoonful**	**thyme**	**,**	**6**	**quarts**	**of**	**water**	**,**	**2**	**large**	**carrots**	**,**
1	头	,	2	湾	树叶	,	1	一茶匙	百里香	,	6	夸脱	的	水	,	2	大的	胡萝卜	,

1个头，2片月桂叶，1茶匙百里香，6夸脱水，2根大胡萝卜，

[wʌn] [swiːt] ['mɑːrdʒərəm] , [θriː] ['ʌnjənz] , [wʌn] ['hændfʊl] [sɔːlt] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['pepər] .

1	**sweet**	**marjoram**	**,**	**3**	**onions**	**,**	**1**	**handful**	**salt**	**,**	**1**	**teaspoonful**	**pepper**	**.**
1	甜的	马郁兰	,	3	洋葱	,	1	少数	盐	,	1	一茶匙	胡椒	.

1 株甜马郁兰，3 个洋葱，1 把盐，1 茶匙胡椒粉。

['sɪmər] [fɔːr] ['aʊərz] , ['skɪmɪŋ] [wen] ['nesəseri] .

Simmer	**4**	**hours**	**,**	**skimming**	**when**	**necessary**	**.**
煨	4	小时	,	撇脂	什么时候	必要的	.

小火慢炖 4 小时，必要时撇去浮沫。

[teɪk] [aʊt] [miːt] , [streɪn] [brɔːθ] [ænd; ənd] [kʌt] [tʌŋ] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Take	**out**	**meat**	**,**	**strain**	**broth**	**and**	**cut**	**tongue**	**in**	**small**	**pieces**	**.**
拿	出去	肉	,	拉紧	肉汤	和	切	舌头	在	小的	件	.

取出肉，过滤汤汁，将舌头切成小块。

[ˌtuː'tuː] [lɑːrdʒ] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [pæn] , [θriː] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

2	**large**	**teaspoonfuls**	**of**	**butter**	**in**	**pan**	**,**	**3**	**of**	**flour**	**,**	**and**	**cook**	**until**	**brown**	**.**
2	大的	茶匙	的	黄油	在	平底锅	,	3	的	面粉	,	和	厨师	直到	棕色的	.

在平底锅中加入 2 大茶匙黄油和 3 大茶匙面粉，煮至呈棕色。

[dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] , [θriː] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] , [tʃɑːpt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['lemən] , [slaɪst] , [waɪn] [ænd; ənd] [red] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Juice	**of**	**1**	**lemon**	**,**	**3**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**,**	**chopped**	**,**	**1**	**/**	**2**	**lemon**	**,**	**sliced**	**,**	**wine**	**and**	**red**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
汁	的	1	柠檬	,	3	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	切碎	,	1	/	2	柠檬	,	切片	,	葡萄酒	和	红色的	胡椒	到	品尝	.

个柠檬的汁，3 个煮熟的鸡蛋（切碎），半个柠檬（切片），适量葡萄酒和红辣椒。

[wen] ['veri] [hɑ:t] , [sɜ:rv] .
When very hot , serve .
什么时候 非常 热的 , 服务 .

趁热食用。

[tʃɔps] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] .
Chops and Tomato Sauce .
排骨 和 番茄 酱 .

猪排配番茄酱。

[fraɪ][sʌm; səm] ['pi:sɪz] [ʌv; əv][pɔ:rk][ɪn][ðə; ði]['spaɪdər] , [ðen] [kʌt] [ʌp][ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [fju:] ['ʌnjənz] .
Fry some pieces of pork in the spider , then cut up and fry a few onions .
炒 一些 件 的 猪肉 在 这 蜘蛛 , 然后 切 向上 和 炒 一个 很少 洋葱 .

用平底锅煎几块猪肉，然后切一些洋葱煎一下。

['ɪntu:] [ðɪs] [pɔ:r] [sʌm; səm] [pi:ld] [-]
Into this pour some peeled [28]
进入 这 倒 一些 去皮 [-]

往里面倒入一些去皮的[28]

[ænd; ənd] [kʌt] - [ʌp] [tə'meɪtoʊz] ; [stɜ:r] [tɪl] [ɔ:l] [kʊkt] [tu:; tə] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [ðen] [streɪn] .
and cut - up tomatoes ; stir till all cooked to pieces and then strain .
和 切 - 向上 西红柿 ; 搅拌 直到全部 煮熟 到 件 和 然后 拉紧 .

加入切碎的西红柿；搅拌至全部煮熟，然后过滤。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] .
Thicken with a little flour .
加厚 和 一个 小的 面粉 .

加少许面粉勾芡。

[brɔɪl] [tʃɔps] , [pleɪs] [ɑ:n][ə; eɪ][hɑ:t] ['plætər] [ænd; ənd] [pɔ:r] [ðə; ði] [sɔ:s] ['oʊvər][ðem; ðəm] .
Broil chops , place on a hot platter and pour the sauce over them .
烤 排骨 , 地方 在 一个 热的 拼盘 和 倒 这 酱 超过 他们 .

将猪排烤熟，放在热盘上，淋上酱汁。

[fɔ:r; fər][θri:] [paʊndz] [tʃɔps] , [wʌn] / [fɔ:r] [paʊnd] [pɔ:rk] , [ə'baʊt][θri:] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd][sɪks][ɔ:r][eɪt]
For 3 pounds chops , 1 / 4 pound pork , about 3 onions , and 6 or 8
为了 3 磅 排骨 , 1 / 4 磅 猪肉 , 关于 3 洋葱 , 和 6 或者 8
[tə'meɪtoʊz][ɑ:r; ər][rɪ'kwaɪərd] .
tomatoes are required .
西红柿 是 必需的 .

制作 3 磅猪排需要 1/4 磅猪肉、大约 3 个洋葱和 6 或 8 个西红柿。

[ə; eɪ] [fju:] [kloʊvz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tʃɪli] ['pepər] [ɑ:r; ər] [kən'sɪdərd] [baɪ][sʌm; səm][æn; ən] [ə'dɪʃ(ə)n] .
A few cloves and a little chili pepper are considered by some an addition .
一个 很少 丁香 和 一个 小的 辣椒 胡椒 是 经过考虑的 经过 一些 一个 添加 .

有些人认为加几瓣蒜和少许辣椒也是一种添加。

['kɪdni] [stu:] .
Kidney Stew .
肾 炖 .

肾脏炖菜。

[ˌtu:'tu:] [bi:f] ['kidniz] [kʌt] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] .
2 beef kidneys cut in small pieces .
2 牛肉 肾脏 切 在 小的 件 .

2个牛肾，切成小块。

[pɔ:r] [koʊld]['wɔ:tər]['oʊvər] , [ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [bɔɪlz] [pɔ:r] [ɔ:f] [ænd; ənd] [rɪ'pi:t] .
Pour cold water over , and as it boils pour off and repeat .
倒 寒冷的 水 超过 , 和 作为 它 沸腾 倒 离开 和 重复 .

倒入冷水，待水沸腾后倒掉，重复此步骤。

[ðə; ði][θɜːrd][taɪm][let][ˌaɪ ˈtiː] ['sɪmər] ['sloʊli][fɔːr; fər][tuː] ['aʊərz] .

The	third	time	let	it	simmer	slowly	for	two	hours	.
这	第三	时间	让	它	煨	缓慢地	为了	二	小时	.

第三次，让它小火慢炖两个小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] ['ʌnjənz] , [tʃɑːpt] [faɪn] , [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn]['aʊər] .

Add	2	onions	,	chopped	fine	,	and	cook	one	hour	.
添加	2	洋葱	,	切碎	美好的	,	和	厨师	一	小时	.

加入 2 个切碎的洋葱，煮 1 小时。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː ˈdiː] ['ʃeri] [waɪn] .

A	few	minutes	before	serving	add	sherry	wine	.
一个	很少	分钟	前	服务	添加	雪利酒	葡萄酒	.

上菜前几分钟加入雪利酒。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn][hɑːt][toʊst] .

Thicken	with	flour	and	serve	on	hot	toast	.
加厚	和	面粉	和	服务	在	热的	吐司	.

用面粉勾芡，抹在热吐司上即可食用。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] ['verid] [baɪ] ['ædɪŋ] ['kɜːri] ; [bəuθ][ɑːr; ər] ['eksələnt] .

This	may	be	varied	by	adding	curry	;	both	are	excellent	.
这	可能	是	多种多样	经过	添加	咖喱	;	两个都	是	出色的	.

可以加入咖喱来改变口味；两者都很美味。

['ʃiːps] [tʌŋz] .

Sheep's	Tongues	.
羊的	方言	.

羊舌。

[bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn] [suːp] [stɑːk] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Boil	them	in	soup	stock	until	tender	,	with	a	seasoning	of	salt	,
熬	他们	在	汤	库存	直到	投标	,	和	一个	调料	的	盐	,

用汤汁煮至软烂，加盐调味。

['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [buˈkeɪ] [ʌv; əv] [hɜːrb] .

pepper	and	a	bouquet	of	herbs	.
胡椒	和	一个	花束	的	草药	.

胡椒和一束香草。

([wʌn][ɔːr][ˌtuːˈtuː] [kloʊvz] , [wʌn][ɔːr][ˌtuːˈtuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] , [wʌn] [beɪ] [liːf] , [sprɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli] ,

(	1	or	2	cloves	,	1	or	2	small	onions	,	1	bay	leaf	,	sprig	of	parsley	,
(	1	或者	2	丁香	,	1	或者	2	小的	洋葱	,	1	湾	叶子	,	枝	的	香菜	,

（1或2瓣丁香，1或2个小洋葱，1片月桂叶，一小枝欧芹，

[sʌm; səm] [hoʊl] [blæk] ['pepər] [taɪd][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪt] [bæg][ænd; ənd] [rɪ'muːvd] ['æftər][æn; ən]['aʊər]

some	whole	black	pepper	tied	in	a	little	white	bag	and	removed	after	an	hour
一些	所有的	黑色的	胡椒	系	在	一个	小的	白色的	包	和	已移除	后	一个	小时

.)

:	)
.	)

把一些完整的黑胡椒粒装进一个小白袋里，一个小时后取出。）

[wen] [dʌn] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] [sʌm; səm] [braʊn] ['flaʊər][ænd; ənd] ['bʌtər] , [tə'meɪtoʊ][dʒuːs]

When	done	add	to	the	stock	some	browned	flour	and	butter	,	tomato	juice
什么时候	完毕	添加	到	这	库存	一些	棕色	面粉	和	黄油	,	番茄	汁

[tuː; tə] [teɪst] ,

to	taste	,
到	品尝	,

完成后，在高汤中加入一些焦化面粉和黄油，以及适量的番茄汁。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][laɪm][dʒuːs] .

and	a	little	lime	juice	.
和	一个	小的	酸橙	汁	.

再加一点青柠汁。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][t'raɪæŋglz][ʌv; əv][toʊst][ə'raʊnd][ðə; ði] [dɪʃ] .

Garnish	with	triangles	of	toast	around	the	dish	.
装饰	和	三角形	的	吐司	大约	这	盘子	.

在菜肴周围摆放三角形烤面包片作为装饰。

['spænɪʃ] [rɪ'siːt] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [tʌŋ] .

Spanish	Receipt	for	Cooking	Tongue	.
西班牙语	收据	为了	烹饪	舌头	.

西班牙烹饪牛舌的食谱。

[soʊk][ə; eɪ] [freʃ] [tʌŋ] ['oʊvər] [naɪt] .

Soak	a	fresh	tongue	over	night	.
浸泡	一个	新鲜的	舌头	超过	夜晚	.

将新鲜的舌头浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [teɪk] [ðə; ði][skɪn][ɔːf][baɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

In	the	morning	take	the	skin	off	by	boiling	water	.
在	这	早晨	拿	这	皮肤	离开	经过	沸腾	水	.

早上用沸水烫掉外皮。

[mɪks] [tə'geðər] [wʌn][lɑːrdʒ] [spuːn] [ʌv; əv][lɑːrd] , [wʌn][kwɔːrt] [rɔː] [biːnz] , [tʃɑːpt] [faɪn] ,

Mix	together	1	large	spoon	of	lard	,	1	quart	raw	beans	,	chopped	fine	,
混合	一起	1	大的	勺子	的	猪油	,	1	夸脱	生的	豆子	,	切碎	美好的	,

将1大勺猪油、1夸脱切碎的生豆角混合在一起，

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][lɑːrd] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]['ʌnjənz] , [tʃɑːpt] [nɑːt]['veri] [faɪn] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɑːrsli]

with	the	lard	,	2	or	3	onions	,	chopped	not	very	fine	,	and	a	little	parsley
和	这	猪油	,	2	或者	3	洋葱	,	切碎	不是	非常	美好的	,	和	一个	小的	香菜

.

:

.

加入猪油、2 或 3 个洋葱（不要切得太碎）和少许欧芹。

[fraɪ][ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [-]

Fry	all	together	for	a	little	while	;	then	add	[	29	]
炒	全部	一起	为了	一个	小的	尽管	;	然后	添加	[	-	]

将所有食材一起翻炒一会儿；然后加入[29]

[tuː; tə] [ðɪs] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [stɑːk] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][waɪn] , [ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv]['gɑːrlɪk] ,

to	this	1	cup	of	stock	,	1	cup	of	wine	,	a	head	of	garlic	,
到	这	1	杯子	的	库存	,	1	杯子	的	葡萄酒	,	一个	头	的	蒜	,

加入1杯高汤、1杯葡萄酒、1头大蒜，

['pepər] , [sɔːlt] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd][θriː]['lɒːrəl] [liːvz] .

pepper	,	salt	,	cinnamon	,	and	3	laurel	leaves	.
胡椒	,	盐	,	肉桂	,	和	3	月桂树	树叶	.

胡椒粉、盐、肉桂粉和3片月桂叶。

[ðen] [pʊt][ə; eɪ]['peɪpər]['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][pʊt][ɑːn]['kʌvər] ['veri] [taɪt] .

Then	put	a	paper	over	top	of	saucepan	and	put	on	cover	very	tight	.
然后	放	一个	纸	超过	顶部	的	平底锅	和	放	在	覆盖	非常	紧的	.

然后在上面盖一张纸，再把盖子盖紧。

[kʊk] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['aʊərz]['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] ; [ðen] [streɪn] [ðə; ði] [seɪm] [θruː] [ə; eɪ]

Cook	**for**	**two**	**or**	**three**	**hours**	**over**	**a**	**slow**	**fire**	**;**	**then**	**strain**	**the**	**same**	**through**	**a**
厨师	为了	二	或者	三	小时	超过	一个	慢的	火	;	然后	拉紧	这	相同的	通过	一个

['kɑːləndər] .

colander	**.**
滤器	.

用小火慢煮两三个小时；然后用漏勺过滤。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [streɪnd] [sɔːs] [wʌn][ɔːr][ˌtuː'tuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [braʊn] ['flaʊər][tuː; tə] ['θɪkən] .

Add	**to**	**the**	**strained**	**sauce**	**1**	**or**	**2**	**spoonfuls**	**of**	**brown**	**flour**	**to**	**thicken**	**.**
添加	到	这	紧张	酱	1	或者	2	一勺	的	棕色的	面粉	到	加厚	.

在过滤后的酱汁中加入 1 或 2 勺红面粉使其变稠。

[pʊt]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [tʌŋ] .

Put	**over**	**the**	**fire**	**a**	**little**	**while**	**,**	**and**	**then**	**pour**	**over**	**the**	**tongue**	**.**
放	超过	这	火	一个	小的	尽管	,	和	然后	倒	超过	这	舌头	.

在火上烤一会儿，然后浇在舌头上。

['tʃesnʌt] ['stʌfɪŋ] .

Chestnut	**Stuffing**	**.**
板栗	馅	.

栗子馅。

[ʃel] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][lɑːrdʒ] ['tʃesˌnʌt] ; [pɔːr] [ɑːn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ɪnər]

Shell	**1**	**pint**	**of**	**large**	**chestnuts**	**;**	**pour**	**on**	**boiling**	**water**	**and**	**remove**	**the**	**inner**
壳	1	品脱	的	大的	栗子	;	倒	在	沸腾	水	和	消除	这	内

[skɪn] .

skin	**.**
皮肤	.

剥去 1 品脱大栗子的壳；倒入沸水，去除内皮。

[bɔɪl] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] , [ɔːr] [stɑːk] , [ʌn'tɪl] [sɔːft] .

Boil	**in**	**salted**	**water**	**,**	**or**	**stock**	**,**	**until**	**soft**	**.**
熬	在	咸的	水	,	或者	库存	,	直到	柔软的	.

用盐水或高汤煮至软烂。

[mæʃ] [faɪn] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [faɪn] [roʊld] ['krækərz] .

Mash	**fine**	**and**	**mix**	**with**	**them**	**1**	**cup**	**of**	**fine**	**rolled**	**crackers**	**.**
捣碎	美好的	和	混合	和	他们	1	杯子	的	美好的	滚动	饼干	.

将饼干捣碎，与 1 杯细碎的饼干混合。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn][sɔːlt] [spuːn] [ʌv; əv] ['pepər] , [ænd; ənd][wʌn]

Season	**with**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**1**	**salt**	**spoon**	**of**	**pepper**	**,**	**and**	**1**
季节	和	1	一茶匙	的	盐	,	1	盐	勺子	的	胡椒	,	和	1

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

teaspoonful	**of**	**chopped**	**parsley**	**.**
一茶匙	的	切碎	香菜	.

用 1 茶匙盐、1 茶匙胡椒粉和 1 茶匙切碎的欧芹调味。

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][wʌn] / [θriː][kʌp][ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] .

Moisten	**with**	**1**	**/**	**3**	**cup**	**of**	**melted**	**butter**	**.**
濡	和	1	/	3	杯子	的	融化	黄油	.

用1/3杯融化的黄油润湿。

[ðɪs] ['stʌfɪŋ] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [naɪs][fɔːr; fər][kweɪl] .

This	**stuffing**	**is**	**especially**	**nice**	**for**	**quail**	**.**
这	馅	是	尤其	好的	为了	鹌鹑	.

这种馅料特别适合鹌鹑。

['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər] ['tɜːkɪz] .

Stuffing	**for**	**Turkeys**	**.**
馅	为了	火鸡	.

火鸡馅料。

[faɪv]['bɔːstən; 'bɑːstən] ['krækərz] , [roʊld] , [piːs] [ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] , [tʃɑːpt]
5 **Boston** **crackers** **,** **rolled** **,** **piece** **of** **salt** **pork** **size** **of** **an** **egg** **,** **chopped**
5 波士顿 饼干 , 滚动 , 片 的 盐 猪肉 尺寸 的 一个 蛋 , 切碎
[faɪn] .
fine **.**
美好的 .

5块波士顿饼干，卷起来，一块鸡蛋大小的咸猪肉，切碎。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Add **1** **/** **2** **pint** **of** **milk** **and** **season** **with** **salt** **and** **pepper** **.**
添加 1 / 2 品脱 的 牛奶 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

加入半品脱牛奶，并用盐和胡椒粉调味。

([ˌeɪ diː 'diː][seɪdʒ] [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .)
(**Add** **sage** **if** **you** **wish** **.** **)**
(添加 圣人 如果 你 希望 .)

（如果喜欢，可以加入鼠尾草。）

[let] [ˌaɪ 'tiː][skɔːld] , [ðen] [biːt] [θriː] [egz] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] .
Let **it** **scald** **,** **then** **beat** **3** **eggs** **and** **stir** **in** **.**
让 它 烫伤 , 然后 打 3 鸡蛋 和 搅拌 在 .

先将水烧开，然后打入 3 个鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] ['bætər] ['frɪtərz] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['tɜːrki] [ænd; ənd]
Add **milk** **till** **it** **is** **the** **consistency** **of** **batter** **fritters** **,** **put** **in** **the** **turkey** **and**
添加 牛奶 直到 它 是 这 一致性 的 连击 油炸饼 , 放 在 这 火鸡 和
[beɪk] ['sloʊli] ,
bake **slowly** **,**
烤 缓慢地 ,

加入牛奶直到面糊达到油炸面糊的稠度，放入火鸡，慢慢烘烤。

['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] . [-] [-]
basting **frequently** **.** **[** **30** **]** **[** **31** **]**
涂抹 频繁地 . [-] [-]

经常涂抹酱汁。[30][31]

['sælədz] .
SALADS **.**
沙拉 .

沙拉。

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
Boiled **Salad** **Dressing** **.**
煮沸 沙拉 敷料 .

水煮沙拉酱。

[θriː] [egz] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [draɪ] ['mʌstərd] , [wʌn] ['tiːkʌp] [ʌv; əv][ɔɪl][ɔːr] [kriːm] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp]
3 **eggs** **,** **3** **tablespoons** **dry** **mustard** **,** **1** **teacup** **of** **oil** **or** **cream** **,** **1** **/** **2** **cup**
3 鸡蛋 , 3 汤匙 干燥 芥末 , 1 茶碗 的 油 或者 奶油 , 1 / 2 杯子
['vɪnɪgər] ,
vinegar **,**
醋 ,

3个鸡蛋，3汤匙干芥末，1茶杯油或奶油，1/2杯醋，

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
salt **to** **taste** **.**
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[mɪks] [egz] [ænd; ənd] ['mʌstərd] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ɔɪl][drɑːp][baɪ][drɑːp] ,
Mix **eggs** **and** **mustard** **to** **a** **cream** **,** **then** **add** **oil** **drop** **by** **drop** **,**
混合 鸡蛋 和 芥末 到 一个 奶油 , 然后 添加 油 降低 经过 降低 ,

将鸡蛋和芥末混合成糊状，然后一滴一滴地加入油。

['vɪnɪgər] [drɑ:p][baɪ][drɑ:p] , [sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] .

vinegar	drop	by	drop	,	salt	to	taste	.
醋	降低	经过	降低	,	盐	到	品尝	.

醋一滴一滴地滴，盐根据口味加。

[pʊt][ɑ:n][stoʊv][ænd; ənd][stɜ:r][ɔ:l][ðə; ði][taɪm] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] ['skersli] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Put	on	stove	and	stir	all	the	time	,	and	let	it	scarcely	come	to	a	boil	.
放	在	火炉	和	搅拌	全部	这	时间	,	和	让	它	几乎	来	到	一个	熬	.

放在炉子上，不停搅拌，不要煮沸。

[wen] [koʊld] , ['bɑ:t(ə)l][ænd; ənd] [ki:p] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] .

When	cold	,	bottle	and	keep	in	a	cold	place	.
什么时候	寒冷的	,	瓶子	和	保持	在	一个	寒冷的	地方	.

冷却后装瓶，置于阴凉处保存。

[baɪ] ['bi:tɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [wel] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] - ['bi:tər] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][æz; əz]

By	beating	all	the	ingredients	well	together	with	an	egg	-	beater	it	is	as
经过	殴打	全部	这	原料	出色地	一起	和	一个	蛋	-	击打者	它	是	作为

['kri:mi] [æz; əz] [wen] [ɔɪl][ɪz] ['ædɪd] [drɑ:p][baɪ][drɑ:p] .

creamy	as	when	oil	is	added	drop	by	drop	.
奶油状	作为	什么时候	油	是	额外	降低	经过	降低	.

用打蛋器将所有材料充分搅拌均匀，就能达到像一滴一滴地加入油一样顺滑的口感。

['dresɪŋ] [fɔ:r; fər][koʊld] [slɔ:] .

Dressing	for	Cold	Slaw	.
敷料	为了	寒冷的	凉拌卷心菜	.

凉拌卷心菜的调味汁。

[joʊk] [ʌv; əv][wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:] [egz] , [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['vɪnɪgər] , [wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , [wʌn][ʌv; əv]

Yolks	of	1	or	2	eggs	,	3	tablespoons	vinegar	,	1	teaspoon	salt	,	1	of
蛋黄	的	1	或者	2	鸡蛋	,	3	汤匙	醋	,	1	茶匙	盐	,	1	的

['mʌstərd] ,

mustard	,
芥末	,

1或2个鸡蛋的蛋黄，3汤匙醋，1茶匙盐，1茶匙芥末，

['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .

butter	size	of	an	egg	.
黄油	尺寸	的	一个	蛋	.

黄油大小，跟鸡蛋差不多。

[kʊk] [laɪk] ['kʌstərd] .

Cook	like	custard	.
厨师	喜欢	蛋奶冻	.

像煮蛋羹一样煮。

['kleɪtənz] ['selɪbreɪtɪd] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

Clayton's	Celebrated	Salad	Dressing	.
克莱顿的	著名	沙拉	敷料	.

克莱顿著名沙拉酱。

[teɪk] [θri:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , [mɪkst] [kwaɪt] [stɪf] .

Take	3	tablespoonfuls	of	mustard	,	mixed	quite	stiff	.
拿	3	汤匙	的	芥末	,	混合	相当	僵硬的	.

取3汤匙芥末，搅拌至浓稠状。

[pɔ:r] [ɑ:n] [ðɪs] ['sloʊli] [wʌn] / [fɔ:r][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][best] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] , ['stɜ:rɪŋ] ['ræpɪdli] [tɪl] [θɪk] .

Pour	on	this	slowly	1	/	4	of	a	pint	of	best	olive	oil	,	stirring	rapidly	till	thick	.
倒	在	这	缓慢地	1	/	4	的	一个	品脱	的	最好的	橄榄	油	,	搅拌	快速	直到	厚的	.

慢慢倒入 1/4 品脱上等橄榄油，快速搅拌至浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][θriː] [egz] ,
Then add 3 eggs ,
然后 添加 3 鸡蛋 ,

然后加入3个鸡蛋，

[ænd; ənd]['æftər]['mɪksɪŋ] ['slaɪtli] [pɔːr] [ɪn] ['sloʊli] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [θriː] / [fɔːr][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]
and after mixing slightly pour in slowly the remaining 3 / 4 of a pint of
和 后 混合 轻微地 倒 在 缓慢地 这 其余的 3 / 4 的 一个 品脱 的
[ɔɪl] ,
oil ,
油 ,

稍微搅拌后，慢慢倒入剩余的3/4品脱油。

['stɜːrɪŋ] ['ræpɪdli] [tɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃər][fɔːrmz][ə; eɪ] [θɪk] ['bætər] .
stirring rapidly till the mixture forms a thick batter .
搅拌 快速 直到 这 混合物 表格 一个 厚的 连击 .

快速搅拌至混合物形成浓稠的面糊。

[nekst] [teɪk] [wʌn] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] [best] [waɪn] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] ,
Next take 1 teacup of best wine vinegar and juice of 1 lemon ,
下一个 拿 1 茶碗 的 最好的 葡萄酒 醋 和 汁 的 1 柠檬 ,

接下来，取1茶杯优质葡萄酒醋和1个柠檬的汁，

[ə; eɪ] [smɔːl] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] .
a small teaspoonful of salt and 1 of white sugar .
一个 小的 一茶匙 的 盐 和 1 的 白色的 糖 .

一小勺盐和一小勺白糖。

[stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [wel] [mɪkst] .
Stir until the ingredients are well mixed .
搅拌 直到 这 原料 是 出色地 混合 .

搅拌至所有材料充分混合。

[wen] ['bɑːtld] [ænd; ənd] ['taɪtli] [kɔːrkt] , [ðɪs] [wɪl] [rɪ'meɪn] [gʊd] [fɔːr; fər] [mʌnθs] . [-]
When bottled and tightly corked , this will remain good for months . [32]
什么时候 瓶装 和 紧紧 软木塞 , 这 将要 保持 好的 为了 几个月 . [-]

装瓶并用软木塞密封后，可保存数月。[32]

['sæləd] ['dresɪŋ] .
Salad Dressing .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][sɔːlt] [spuːn] ['pepər] , [wʌn][ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [mɪkst] ['mʌstərd] , [wʌn]
1 / 2 salt spoon pepper , 1 of salt , 1 teaspoonful mixed mustard , 1
1 / 2 盐 勺子 胡椒 , 1 的 盐 , 1 一茶匙 混合 芥末 , 1
['teblspʊnˌfʊl] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,
tablespoonful powdered sugar ,
一汤匙 粉末状 糖 ,

1/2茶匙盐，1茶匙胡椒粉，1茶匙盐，1茶匙混合芥末酱，1汤匙糖粉，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [best] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kriːm] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər] ,
3 tablespoons of best olive oil , 3 tablespoons cream , 2 tablespoons vinegar ,
3 汤匙 的 最好的 橄榄 油 , 3 汤匙 奶油 , 2 汤匙 醋 ,
[wʌn][hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] .
1 hard - boiled egg .
1 难的 - 煮沸 蛋 .

3汤匙上等橄榄油，3汤匙奶油，2汤匙醋，1个煮熟的鸡蛋。

[təˈmeɪtoʊ]['sæləd] .
Tomato Salad .
番茄 沙拉 .

番茄沙拉。

[skɔ:ld][ænd; ənd] [pi:l] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][kʌt] [hoʊlz][ɪn][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv] [i:tʃ] .

Scald	**and**	**peel**	**tomatoes**	**and**	**cut**	**holes**	**in**	**the**	**top**	**of**	**each**	**.**
烫伤	和	果皮	西红柿	和	切	孔	在	这	顶部	的	每个	.

将西红柿烫一下，去皮，并在每个西红柿的顶部切几个洞。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['sælәd] ['dresɪŋ] , ['ɪntu:] [wɪtʃ] [stɜ:r][sʌm; səm][koʊld] ['pi:z] , [bi:nz] [ænd; ənd] [bi:ts] ,

Make	**a**	**rich**	**salad**	**dressing**	**,**	**into**	**which**	**stir**	**some**	**cold**	**peas**	**,**	**beans**	**and**	**beets**	**,**
制作	一个	富有的	沙拉	敷料	,	进入	哪个	搅拌	一些	寒冷的	豌豆	,	豆子	和	甜菜	,

['faɪnli] [tʃɑ:pt] .

finely	**chopped**	**.**
精细地	切碎	.

制作浓郁的沙拉酱，将切碎的冷豌豆、豆角和甜菜根拌入其中。

[stʌf] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz][wɪð; wɪθ] [ðɪs] , [ænd; ənd] [pɔ:r] ['dresɪŋ] ['oʊvər] .

Stuff	**the**	**tomatoes**	**with**	**this**	**,**	**and**	**pour**	**dressing**	**over**	**.**
东西	这	西红柿	和	这	,	和	倒	敷料	超过	.

将馅料填入番茄中，然后淋上酱汁。

['gɑ:rnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][faɪn] ['letɪs] [li:vz] . [-]

Garnish	**the**	**dish**	**with**	**fine**	**lettuce**	**leaves**	**.**	**[**	**33**	**]**
装饰	这	盘子	和	美好的	莴苣	树叶	.	[	-	]

用嫩生菜叶装饰这道菜。[33]

['vedʒtəb(ə)lz] .

VEGETABLES	**.**
蔬菜	.

蔬菜。

[beɪkt] [kri:m] [pə'tetoz] .

Baked	**Cream**	**Potatoes**	**.**
烘焙	奶油	土豆	.

烤奶油土豆。

[kʌt] [rɔ:] [pə'tetoz] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['leɪər] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd]

Cut	**raw**	**potatoes**	**in**	**very**	**thin**	**slices**	**and**	**put**	**a**	**layer**	**of**	**them**	**in**	**a**	**buttered**
切	生的	土豆	在	非常	薄的	切片	和	放	一个	层	的	他们	在	一个	涂黄油的

['ɜ:rθn] [dɪʃ] .

earthen	**dish**	**.**
土	盘子	.

将生土豆切成极薄的片，铺在涂了黄油的陶罐里。

['kʌvər] [ðə; ði] ['leɪər] [wɪð; wɪθ] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd]['si:z(ə)n] [wel] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd]

Cover	**the**	**layer**	**with**	**pieces**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**season**	**well**	**with**	**pepper**	**and**
覆盖	这	层	和	件	的	黄油	,	和	季节	出色地	和	胡椒	和

[sɔ:lt] .

salt	**.**
盐	.

在饼层上铺上几块黄油，并撒上适量的胡椒粉和盐。

[ðen] [pʊt] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ænd; ənd]['si:z(ə)n][ɪn] [seɪm] ['mænər] , [soʊ] [prə'si:dɪŋ] [tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz]

Then	**put**	**another**	**layer**	**and**	**season**	**in**	**same**	**manner**	**,**	**so**	**proceeding**	**till**	**the**	**dish**	**is**
然后	放	其他	层	和	季节	在	相同的	方式	,	所以	进行中	直到	这	盘子	是

[fʊl] .

full	**.**
满的	.

然后铺上另一层，并以同样的方式调味，如此反复，直到盘子装满。

['oʊvər][ɔ:l] [pɔ:r] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kri:m] [ɔ:r] [rɪtʃ] [mɪlk] ,

Over	**all**	**pour**	**a**	**pint**	**of**	**cream**	**or**	**rich**	**milk**	**,**
超过	全部	倒	一个	品脱	的	奶油	或者	富有的	牛奶	,

最后倒入一品脱奶油或浓牛奶，

[ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [beɪk] [ə; eɪ][hæf]['aʊər] .

and	set	in	the	oven	to	bake	a	half	hour	.
和	放	在	这	烤箱	到	烤	一个	一半	小时	.

放入烤箱烘烤半小时。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [lʌntʃ] [dɪʃ] .

This	is	a	very	nice	lunch	dish	.
这	是	一个	非常	好的	午餐	盘子	.

这是一道非常不错的午餐菜。

['ɛsˌkɑːləpt] [pə'tetoz] .

Escalloped	Potatoes	.
扇贝状的	土豆	.

焗烤土豆片。

[teɪk] [sʌm; səm][koʊld] [slaɪst] [pə'tetoz] , ['bʌtər] [jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [pə'tetoz]

Take	some	cold	sliced	potatoes	,	butter	your	baking	dish	,	put	a	layer	of	potatoes
拿	一些	寒冷的	切片	土豆	,	黄油	你的	烘烤	盘子	,	放	一个	层	的	土豆

,

,

,

取一些冷藏的土豆片，在烤盘上抹上黄油，铺上一层土豆片，

[dredʒ] ['oʊvər]['flaʊər] , [pʊt][ɑːn]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

dredge	over	flour	,	put	on	bits	of	butter	,	salt	and	pepper	.
疏通	超过	面粉	,	放	在	比特	的	黄油	,	盐	和	胡椒	.

裹上面粉，放上几块黄油，撒上盐和胡椒粉。

[wen] [jʊr; jər] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] , [pɔːr] ['oʊvər] [rɪtʃ] [mɪlk][ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] .

When	your	dish	is	full	,	pour	over	rich	milk	and	bake	brown	.
什么时候	你的	盘子	是	满的	,	倒	超过	富有的	牛奶	和	烤	棕色的	.

当烤盘装满后，倒入浓牛奶，烤至金黄色。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[pə'tetoz] [ɪn]['keɪsɪz] .

Potatoes	in	Cases	.
土豆	在	案例	.

箱装土豆。

[beɪk] [pə'tetoz] [ʌv; əv]['iːkwəl][saɪz] , [ænd; ənd] [wen] [dʌn] [ænd; ənd] [stɪl] [hɑːt] ,

Bake	potatoes	of	equal	size	,	and	when	done	and	still	hot	,
烤	土豆	的	平等的	尺寸	,	和	什么时候	完毕	和	仍然	热的	,

将大小相同的土豆烤熟，趁热烤好后，

[kʌt] [ɔːf] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [frʌm; frəm] [iːtʃ] [pə'teɪtoʊ] .

cut	off	a	small	piece	from	each	potato	.
切	离开	一个	小的	片	从	每个	土豆	.

从每个土豆上切下一小块。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ['kerfəli] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði][skɪn][ʌn'broʊkən] .

Remove	the	inside	carefully	,	leaving	the	skin	unbroken	.
消除	这	里面	小心	,	离开	这	皮肤	未破	.

小心地取出里面的东西，不要弄破外皮。

[wɑːʃ] [ðə; ði][pə'teɪtoʊ][ænd; ənd]['siːz(ə)n] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Wash	the	potato	and	season	generously	with	butter	,	pepper	and	salt	.
洗	这	土豆	和	季节	慷慨地	和	黄油	,	胡椒	和	盐	.

将土豆洗净，并用黄油、胡椒粉和盐充分调味。

[rɪ'tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [spuːn] [tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtoʊ][skɪn] ,

Return	**it**	**with**	**spoon**	**to**	**the**	**potato**	**skin**	**,**
返回	它	和	勺子	到	这	土豆	皮肤	,

用勺子把土豆糊放回土豆皮上。

[ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][proʊ'truːd][ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði][skɪn] .

allowing	**it**	**to**	**protrude**	**about**	**an**	**inch**	**above**	**the**	**skin**	**.**
允许	它	到	突出	关于	一个	英寸	多于	这	皮肤	.

使其突出皮肤约一英寸。

[wen] [ɪ'nʌf] [skɪnz][ɑːr; ər] [fɪld] [juːz][ə; eɪ][fɔːrk][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [pə'tetoz] [rʌf] [ə'bʌv] [ðə; ði]

When	**enough**	**skins**	**are**	**filled**	**use**	**a**	**fork**	**to**	**make**	**the**	**potatoes**	**rough**	**above**	**the**
什么时候	足够的	皮肤	是	已填	使用	一个	叉	到	制作	这	土豆	粗糙的	多于	这

[skɪn] .

skin	**.**
皮肤	.

当土豆皮填满足够多的馅料后，用叉子将土豆皮上的馅料弄粗糙。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][tuː; tə]['kʌlər][ðə; ði][tɑːps] . [-]

Put	**them**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**to**	**color**	**the**	**tops**	**.**	**[**	**34**	**]**
放	他们	在	一个	快的	烤箱	到	颜色	这	最高额	.	[	-	]

将它们放入烤箱快速烘烤，使顶部上色。[34]

[stuːd] ['kærəts] ([frentʃ] [staɪl]) .

Stewed	**Carrots**	**(**	**French**	**style**	**)**	**.**
炖	胡萝卜	(	法语	风格	)	.

法式炖胡萝卜。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] ['bʌntʃɪz] [frentʃ] ['kærəts] , [kliːn] [ænd; ənd][trɪm] ; [pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

Take	**2**	**bunches**	**French**	**carrots**	**,**	**clean**	**and**	**trim**	**;**	**put**	**in**	**a**	**saucepan**	**with**	**salt**	**,**
拿	2	成捆	法语	胡萝卜	,	干净的	和	修剪	;	放	在	一个	平底锅	和	盐	,

取两束法国胡萝卜，洗净去蒂；放入平底锅中，加盐，

['pepər] , [wʌn] ['tiːkʌp] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [eɪt] [lʌmps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

pepper	**,**	**1**	**teacup**	**of**	**water**	**,**	**2**	**tablespoons**	**of**	**butter**	**,**	**8**	**lumps**	**of**	**sugar**	**,**
胡椒	,	1	茶碗	的	水	,	2	汤匙	的	黄油	,	8	肿块	的	糖	,

胡椒粉，1 茶杯水，2 汤匙黄油，8 块方糖，

['kʌvər][ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .

cover	**and**	**boil**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**.**
覆盖	和	熬	为了	一半	一个	小时	.

盖上盖子煮半小时。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][lɪd][ænd; ənd] [pleɪs] [wer] [ðeɪ] [wɪl] ['sɪmər] ['sloʊli] [tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtər]

Then	**remove**	**the**	**lid**	**and**	**place**	**where**	**they**	**will**	**simmer**	**slowly**	**till**	**all**	**the**	**water**
然后	消除	这	盖	和	地方	在哪里	他们	将要	煨	缓慢地	直到	全部	这	水

[hæz; həz] [kʊkt] [ə'weɪ] ,

has	**cooked**	**away**	**,**
有	煮熟	离开	,

然后揭开盖子，放在小火慢炖的地方，直到水分完全蒸发。

['liːvɪŋ] ['nʌθɪŋ] [bʌt; bət][ðə; ði] ['bʌtər] .

leaving	**nothing**	**but**	**the**	**butter**	**.**
离开	没有什么	但	这	黄油	.

只剩下黄油。

[stʌft] ['ɑːtɪtʃəʊks] .

Stuffed	**Artichokes**	**.**
填充	洋蓟	.

酿朝鲜蓟。

[bɔɪl] ['ɑːtɪtʃəʊks] [tɪl] [sɔːft] .
Boil **artichokes** **till** **soft** **.**
熬 洋蓟 直到柔软的 .

将朝鲜蓟煮至软烂。

[wen] [koʊld] , [skreɪp] [liːvz] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] ['hɑːrts] .
When **cold** **,** **scrape** **leaves** **and** **cut** **out** **the** **hearts** **.**
什么时候 寒冷的 , 刮 树叶 和 切 出去 这 心 .

冷却后，刮去叶子，取出叶子中心部分。

[tʃɑːp] [ænd; ənd] [mɪks] [ɪn] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['wustəʃiə] [sɔːs] , [wʌn] [eg] , [wʌn] / [fɔːr] [kʌp]
Chop **and** **mix** **in** **1** **tablespoonful** **Worcestershire** **sauce** **,** **1** **egg** **,** **1** **/** **4** **cup**
劈 和 混合 在 1 一汤匙 伍斯特郡 酱 , 1 蛋 , 1 / 4 杯子
['bʌtər] ,
butter **,**
黄油 ,

切碎后加入1汤匙伍斯特沙司、1个鸡蛋、1/4杯黄油，搅拌均匀。

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [red] [ænd; ənd] [blæk] ['pepər] .
pinch **of** **salt** **,** **red** **and** **black** **pepper** **.**
捏 的 盐 , 红色的 和 黑色的 胡椒 .

少许盐、红胡椒和黑胡椒。

[roʊl] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [hɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ɑːrtɪtʃoʊk] .
Roll **into** **balls** **and** **put** **into** **heart** **of** **the** **artichoke** **.**
卷 进入 球 和 放 进入 心 的 这 朝鲜蓟 .

揉成球状，放入洋蓟芯中。

[pʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [hɑːt]
Put **a** **piece** **of** **butter** **on** **top** **of** **each** **and** **bake** **fifteen** **minutes** **with** **a** **hot**
放 一个 片 的 黄油 在 顶部 的 每个 和 烤 十五 分钟 和 一个 热的
['faɪər] .
fire **.**
火 .

在每个饼上放一块黄油，用大火烤十五分钟。

[ðɪs] [rɪ'siːt] [ɪz] [fɔːr; fər] [twelv] ['ɑːtɪtʃəʊks] .
This **receipt** **is** **for** **twelve** **artichokes** **.**
这 收据 是 为了 十二 洋蓟 .

这张收据是十二个洋蓟的。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] , [bred] [krʌmz] [kæn; kən] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] .
If **you** **wish** **,** **bread** **crumbs** **can** **be** **added** **to** **the** **mixture** **.**
如果 你 希望 , 面包 面包屑 能 是 额外 到 这 混合物 .

如果愿意，可以在混合物中加入面包屑。

[bɔɪld] ['ɑːtɪtʃəʊks] .
Boiled **Artichokes** **.**
煮沸 洋蓟 .

水煮朝鲜蓟。

[fɜːrst] [kliːn] , [ðen] [soʊk] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
First **clean** **,** **then** **soak** **in** **cold** **water** **fifteen** **minutes** **.**
第一的 干净的 , 然后 浸泡 在 寒冷的 水 十五 分钟 .

先清洗干净，然后在冷水中浸泡十五分钟。

[ðen] [pʊt] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [tɪl] [sɔːft] , ['testɪŋ] [ðem; ðəm] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ɔːf] [liːvz] .
Then **put** **in** **boiling** **water** **till** **soft** **,** **testing** **them** **by** **pulling** **off** **leaves** **.**
然后 放 在 沸腾 水 直到柔软的 , 测试 他们 经过 拉 离开 树叶 .

然后放入沸水中煮至软烂，掰下一片叶子测试。

[nuː] ['ɪŋgləɳd] [kɔːrn] ['pʊdɪŋ] .
New England Corn Pudding .
新的 英格兰 玉米 布丁 .

新英格兰玉米布丁。

[teɪk] [ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] [ɪrz] [ʌv; əv] [griːn] [kɔːrn] [wel] - [fɪld] , [bʌt; bət] [jʌŋ] ; [greɪt] [ɔːr] [paʊnd] [ðə; ði] [kɔːrn] ,
Take 2 dozen ears of green corn well - filled , but young ; grate or pound the corn ,
拿 2 打 耳朵 的 绿色的 玉米 出色地 - 已填 , 但 年轻的 ; 格特 或者 磅 这 玉米 ,

取两打饱满但未成熟的青玉米棒；将玉米擦丝或捣碎，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['paʊndɪd] ['soʊdə] ['krækər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
and add 1 pounded soda cracker and a little salt .
和 添加 1 猛击 苏打 饼干 和 一个 小的 盐 .

加入 1 块碾碎的苏打饼干和少许盐。

[beɪk] [tuː] ['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [rɪtʃ] [krʌst] [wɪl] [fɔːrm] .
Bake two hours in a moderate oven , and a rich crust will form .
烤 二 小时 在 一个 缓和 烤箱 , 和 一个 富有的 地壳 将要 形式 .

在温度适中的烤箱中烘烤两个小时，就会形成一层酥脆的外皮。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Serve with butter .
服务 和 黄油 .

佐以黄油食用。

['seləri] [ruːt] .
Celery Root .
芹菜 根 .

芹菜根。

[per] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] ['tendər] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] .
Pare and boil till tender in salted water .
削减 和 熬 直到 投标 在 咸的 水 .

去皮后放入盐水中煮至软烂。

['θɪkən] [ðə; ði] ['lɪkər] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd] [kriːm] , [ɔːr] [mɪlk] , [ænd; ənd] [pɔːr] [-]
Thicken the liquor with flour and cream , or milk , and pour [35]
加厚 这 酒 和 面粉 和 奶油 , 或者 牛奶 , 和 倒 [-]

用面粉和奶油或牛奶使酒变稠，然后倒入[35]

['oʊvər] [toʊst] .
over toast .
超过 吐司 .

淋在烤面包上。

[stuːd] ['seləri] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɑːr; ər] [sɜːrvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .
Stewed celery and mushrooms are served in the same manner .
炖 芹菜 和 蘑菇 是 服务 在 这 相同的 方式 .

炖芹菜和蘑菇的食用方法相同。

[stʌft] [tə'meɪtoʊz] — [noʊ] . [wʌn] .
Stuffed Tomatoes — No . 1 .
填充 西红柿 — 不 . 1 .

酿番茄——第一名。

[kʌt] [ɔːf][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp] ; [skwiːz] [aʊt][ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Cut off a small piece of the top ; squeeze out the seeds and water .
切 离开 一个 小的 片 的 这 顶部 ; 挤 出去 这 种子 和 水 .

切掉顶部的一小部分；挤出种子和水。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] , [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ɔːr]['ɪndʒərɪŋ]
Remove **the** **meat** **of** **the** **tomato** **with** **a** **spoon** **,** **without** **breaking** **or** **injuring**
消除 这 肉 的 这 番茄 和 一个 勺子 , 没有 打破 或者 受伤
[ðə; ði] [ʃeɪp] .
the **shape** **.**
这 形状 .

用勺子挖出番茄的果肉，不要破坏番茄的形状。

[fraɪ][æn; ən]['ʌnjən] [kʌt] [faɪn] , [ðen] [pʊt][ɪn][jʊr; jər] ['stʌfɪŋ] (['sɔːsɪdʒ] [miːt] , ['tʃɪkɪn] ,
Fry **an** **onion** **cut** **fine** **,** **then** **put** **in** **your** **stuffing** **(** **sausage** **meat** **,** **chicken** **,**
炒 一个 洋葱 切 美好的 , 然后 放 在 你的 馅 (香肠 肉 , 鸡 ,

将洋葱切碎炒香，然后放入馅料（香肠肉、鸡肉等）。

[viːl] [ɔːr] [biːf] [hæʃt] [faɪn]) , [sɔːlt] , ['pepər] , ['pɑːrsli] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [griːn] ['pepər] , [kʌt]
veal **or** **beef** **hashed** **fine** **)** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **parsley** **and** **a** **little** **green** **pepper** **,** **cut**
小牛肉 或者 牛肉 哈希 美好的) , 盐 , 胡椒 , 香菜 和 一个 小的 绿色的 胡椒 , 切
[faɪn] .
fine **.**
美好的 .

小牛肉或牛肉切碎），盐，胡椒粉，欧芹和少许切碎的青椒。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊ][juː; jʊ] [rɪ'muːvd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [spuːn] .
To **this** **add** **all** **the** **meat** **of** **the** **tomato** **you** **removed** **with** **the** **spoon** **.**
到 这 添加 全部 这 肉 的 这 番茄 你 已移除 和 这 勺子 .

将你用勺子挖出的番茄肉全部加入其中。

[wen] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd] [kʊkt] [fɪl] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['dresɪŋ] ,
When **well** **mixed** **and** **cooked** **fill** **each** **with** **the** **dressing** **,**
什么时候出色地 混合 和 煮熟 充满 每个 和 这 敷料 ,

充分搅拌并煮熟后，将调味汁填入每个容器中。

[ɑːn][tɑːp] ['sprɪŋklɪŋ] ['toʊstɪd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
on **top** **sprinkling** **toasted** **bread** **crumbs** **and** **a** **piece** **of** **butter** **.**
在 顶部 洒 烤过的 面包 面包屑 和 一个 片 的 黄油 .

顶部撒上烤面包屑和一小块黄油。

[beɪk] [ɪn][tɪnz] .
Bake **in** **tins** **.**
烤 在 罐头 .

用烤盘烘烤。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] [æz; əz] ['stʌfɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bred] [soʊkt] [ɪn]['wɔːtər][ænd; ənd]
If **you** **use** **sausage** **meat** **as** **stuffing** **add** **a** **little** **bread** **soaked** **in** **water** **and**
如果 你 使用 香肠 肉 作为 馅 添加 一个 小的 面包 浸泡过 在 水 和
[skwiːzd] [hɑːrd] ,
squeezed **hard** **,**
挤压 难的 ,

如果用香肠肉做馅料，可以加入少许用水浸泡并用力挤干水分的面包。

[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['redɪli] [mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] .
so **that** **it** **will** **readily** **mix** **with** **the** **meat** **.**
所以 那 它 将要 容易 混合 和 这 肉 .

这样它就能很容易地与肉混合。

[stʌft] [tə'meɪtoʊz] — [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Stuffed **Tomatoes** **—** **No** **.** **2** **.**
填充 西红柿 — 不 . 2 .

酿番茄——2号。

[teɪk] [naɪs] , [smuːð] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][in'saidz] .
Take **nice** **,** **smooth** **tomatoes** **and** **remove** **part** **of** **the** **insides** **.**
拿 好的 , 光滑的 西红柿 和 消除 部分 的 这 内部 .

选用光滑漂亮的西红柿，去除部分果肉。

[tʃɑːp] [wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz] [ænd; ənd][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [ðæt]

Chop	**1**	**small**	**onion**	**,**	**2**	**green**	**peppers**	**and**	**some**	**of**	**the**	**tomato**	**that**
劈	1	小的	洋葱	,	2	绿色的	辣椒	和	一些	的	这	番茄	那

[wʌz; wəz] [rɪ'muːvd] .

was	**removed**	**.**
曾是	已移除	.

将 1 个小洋葱、2 个青椒和一些切下来的西红柿切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd] [suːp] [stɑːk] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n] .

Add	**cracker**	**crumbs**	**and**	**soup**	**stock**	**to**	**moisten**	**.**
添加	饼干	面包屑	和	汤	库存	到	濡	.

加入饼干碎和汤汁润湿。

[fɪl] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [tuː; tə] [iːtʃ] [wʌn] ,

Fill	**the**	**tomatoes**	**,**	**adding**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**to**	**each**	**one**	**,**
充满	这	西红柿	,	添加	一个	小的	片	的	黄油	到	每个	一	,

将番茄填入馅料，并在每个番茄中放入一小块黄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [frʌm; frəm][ten][tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**from**	**ten**	**to**	**fifteen**	**minutes**	**.**
和	烤	从	十	到	十五	分钟	.

烘烤十分钟至十五分钟。

[skwɑːʃ] [ænd; ənd][kɔːrn] (['spænɪʃ] [staɪl]) .

Squash	**and**	**Corn**	**(**	**Spanish**	**style**	**)**	**.**
壁球	和	玉米	(	西班牙语	风格	)	.

西班牙风味南瓜和玉米。

[θriː] [smɔːl] ['sʌmər] [skwɔʃiz] , [θriː] [ɪrz] [ʌv; əv][kɔːrn] .

3	**small**	**summer**	**squashes**	**,**	**3**	**ears**	**of**	**corn**	**.**
3	小的	夏天	南瓜	,	3	耳朵	的	玉米	.

3个小夏南瓜，3穗玉米。

[tʃɑːp] [skwɑːʃ] [ænd; ənd][kʌt][kɔːrn][frʌm; frəm][kɑːbz] .

Chop	**squash**	**and**	**cut**	**corn**	**from**	**cobs**	**.**
劈	壁球	和	切	玉米	从	玉米	.

将南瓜切碎，玉米粒从玉米棒上切下来。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [wen] ['veri] [hɑːt][æn; ən]

Put	**in**	**a**	**saucepan**	**a**	**spoonful**	**of**	**lard**	**or**	**butter**	**,**	**and**	**when**	**very**	**hot**	**an**
放	在	一个	平底锅	一个	一勺	的	猪油	或者	黄油	,	和	什么时候	非常	热的	一个

['ʌnjən] ;

onion	**;**
洋葱	;

在平底锅中放入一勺猪油或黄油，待其非常热时，放入一个洋葱；

[fraɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][kɔːrn][ænd; ənd] [skwɑːʃ] , [wʌn][tə'meɪtoʊ] ,

fry	**a**	**little**	**and**	**add**	**the**	**corn**	**and**	**squash**	**,**	**1**	**tomato**	**,**
炒	一个	小的	和	添加	这	玉米	和	壁球	,	1	番茄	,

稍微翻炒一下，然后加入玉米、南瓜和1个西红柿。

[wʌn] [griːn] ['pepər] [kʌt] [smɔːl] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

1	**green**	**pepper**	**cut**	**small**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
1	绿色的	胡椒	切	小的	和	盐	到	品尝	.

个青椒，切成小块，加盐调味。

['kʌvər] ['kloʊsli] , [ænd; ənd][stɜːr] ['friːkwəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] . [-]

Cover	**closely**	**,**	**and**	**stir**	**frequently**	**to**	**prevent**	**burning**	**.**	**[**	**36**	**]**
覆盖	密切	,	和	搅拌	频繁地	到	防止	燃烧	.	[	-	]

盖紧盖子，经常搅拌以防止烧焦。[36]

[stʌft] ['pepərz] — [noʊ] . [wʌn] .

Stuffed	**Peppers**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
填充	辣椒	—	不	.	1	.

酿彩椒——第一名。

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [tɑːps] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [siːdz] .

Cut	**off**	**the**	**tops**	**and**	**remove**	**the**	**seeds**	**.**
切	离开	这	最高额	和	消除	这	种子	.

切掉顶部并去除种子。

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [eɪt] [ɔːr] - [təˈmeɪtoʊz] [ænd; ənd] [kʊk] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ʌnˈtɪl] ['tendər] .

Cut	**in**	**small**	**pieces**	**8**	**or**	**10**	**tomatoes**	**and**	**cook**	**with**	**a**	**little**	**butter**	**and**	**onion**	**until**	**tender**	**.**
切	在	小的	件	8	或者	-	西红柿	和	厨师	和	一个	小的	黄油	和	洋葱	直到	投标	.

将 8 或 10 个西红柿切成小块，加少许黄油和洋葱煮至软烂。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [sʌm; səm] [raɪs] [bɔɪld] [ɪn] ['wɔːtər] [ɔːr] [stɑːk] ([ɔːr] [bred] [krʌmz]) , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,

Add	**some**	**rice**	**boiled**	**in**	**water**	**or**	**stock**	**(**	**or**	**bread**	**crumbs**	**)**	**,**	**and**	**a**	**little**	**salt**	**,**
添加	一些	米	煮沸	在	水	或者	库存	(	或者	面包	面包屑	)	,	和	一个	小的	盐	,

加入一些用水或高汤煮熟的米饭（或面包屑），以及少许盐。

[ðen] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [təˈmeɪtoʊz] .

then	**mix**	**with**	**the**	**tomatoes**	**.**
然后	混合	和	这	西红柿	.

然后与番茄混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['seləri] , [fɪl] [ðə; ði] ['pepərz] ,

Add	**a**	**little**	**chopped**	**celery**	**,**	**fill**	**the**	**peppers**	**,**
添加	一个	小的	切碎	芹菜	,	充满	这	辣椒	,

加入少许切碎的芹菜，填入辣椒中。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] .

and	**put**	**a**	**little**	**butter**	**over**	**the**	**top**	**of**	**each**	**.**
和	放	一个	小的	黄油	超过	这	顶部	的	每个	.

然后在每块蛋糕顶部放少许黄油。

[kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] .

Cook	**in**	**the**	**oven**	**twenty**	**minutes**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**.**
厨师	在	这	烤箱	二十	分钟	和	服务	在	一次	.

放入烤箱烤20分钟，趁热食用。

[ɪf] [ðə; ði] ['pepərz] [ɑːr; ər] [bɔɪld] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [fɜːrst] , [ðeɪ] [wɪl] [rɪˈteɪn] [ðer; ðər] [braɪt] [griːn] ['kʌlər] .

If	**the**	**peppers**	**are**	**boiled**	**a**	**few**	**minutes**	**first**	**,**	**they**	**will**	**retain**	**their**	**bright**	**green**	**color**	**.**
如果	这	辣椒	是	煮沸	一个	很少	分钟	第一的	,	他们	将要	保持	他们的	明亮的	绿色的	颜色	.

如果先将辣椒煮几分钟，它们就能保持鲜亮的绿色。

[stʌft] ['pepərz] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Stuffed	**Peppers**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
填充	辣椒	—	不	.	2	.

酿彩椒——2号。

[krʌm] [fɔːr] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] [ænd; ənd] [wet] [wɪð; wɪθ] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [suːp] [stɑːk] , [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Crumb	**4**	**slices**	**of**	**bread**	**and**	**wet**	**with**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**soup**	**stock**	**,**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**,**
屑	4	切片	的	面包	和	湿的	和	1	/	2	杯子	汤	库存	,	小的	片	的	黄油	,

将4片面包屑裹上，用1/2杯汤汁和一小块黄油浸湿，

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ,
pinch **of** **salt** **,** **a** **dash** **of** **pepper** **,**
捏 的 盐 , 一个 短跑 的 胡椒 ,

少许盐，少许胡椒粉

[siːdz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɑːpt] [raɪnd] .
seeds **of** **the** **pepper** **and** **a** **tablespoonful** **of** **the** **chopped** **rind** **.**
种子 的 这 胡椒 和 一个 一汤匙 的 这 切碎 果皮 .

辣椒籽和一汤匙切碎的辣椒皮。

[pleɪs] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk]
Place **in** **baking** **plate** **with** **very** **little** **water** **,** **and** **bake** **fifteen** **minutes** **in** **a** **quick**
地方 在 烘烤 盘子 和 非常 小的 水 , 和 烤 十五 分钟 在 一个 快的
['ʌv(ə)n] .
oven **.**
烤箱 .

将面团放入烤盘中，加入少量水，放入高温烤箱烘烤十五分钟。

[ðɪs] ['mɪkstʃər] [wɪl] [fɪl] [sɪks] ['pepərz] . [-]
This **mixture** **will** **fill** **six** **peppers** **.** **[** **37** **]**
这 混合物 将要 充满 六 辣椒 . [-]

这种混合物可以填满六个辣椒。[37]

[bred] .
BREAD **.**
面包 .

面包。

[braʊn] [bred] — [noʊ] . [wʌn] .
Brown **Bread** **—** **No** **.** **1** **.**
棕色的 面包 — 不 . 1 .

棕面包——1号。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ɪndiən] [miːl] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [raɪ] [miːl] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊər] , [wʌn] [kʌp] [məˈlæsɪz] ,
2 **cups** **Indian** **meal** **,** **2** **cups** **rye** **meal** **,** **1** **cup** **flour** **,** **1** **cup** **molasses** **,**
2 杯子 印度 一顿饭 , 2 杯子 黑麦 一顿饭 , 1 杯子 面粉 , 1 杯子 糖蜜 ,

2 杯印度玉米粉，2 杯黑麦粉，1 杯面粉，1 杯糖蜜，

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːnˌfʊl] [ˌsælə'retəs][ænd; ənd]['saʊər][mɪlk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [kənˈsɪstənsi]
2 **teaspoonfuls** **saleratus** **and** **sour** **milk** **enough** **to** **make** **it** **the** **consistency**
2 茶匙 萨勒拉图斯 和 酸的 牛奶 足够的 到 制作 它 这 一致性
[ʌv; əv]['ɪndiən] [keɪk] .
of **Indian** **cake** **.**
的 印度 蛋糕 .

加入 2 茶匙盐和适量酸奶，使其达到印度蛋糕的稠度。

[pʊt][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][ˌsælə'retəs][ɪn][ðə; ði] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][foʊmz] .
Put **some** **of** **the** **saleratus** **in** **the** **molasses** **and** **stir** **till** **it** **foams** **.**
放 一些 的 这 萨勒拉图斯 在 这 糖蜜 和 搅拌 直到 它 泡沫 .

将一些盐酸芹放入糖蜜中，搅拌至起泡。

[pʊt][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ɪn][ðə; ði]['saʊər][mɪlk] .
Put **the** **remainder** **in** **the** **sour** **milk** **.**
放 这 余 在 这 酸的 牛奶 .

把剩下的东西倒入酸奶里。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊərz] .
Boil **three** **hours** **.**
熬 三 小时 .

煮沸三个小时。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn] , [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][tɪn][ænd; ənd] [beɪk] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] , [tuː; tə][draɪ][ɔːf]

Remove	**from**	**the**	**pan**	**,**	**place**	**on**	**a**	**tin**	**and**	**bake**	**fifteen**	**minutes**	**,**	**to**	**dry**	**off**
消除	从	这	平底锅	,	地方	在	一个	锡	和	烤	十五	分钟	,	到	干燥	离开

[ðə; ði] [stiːm] .

the	**steam**	**.**
这	蒸汽	.

从锅中取出，放在烤盘上，烘烤十五分钟，以蒸发掉蒸汽。

[braʊn] [bred] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Brown	**Bread**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
棕色的	面包	—	不	.	2	.

黑面包——2号。

[θriː][kʌps][kɔːrn] [miːl] , [θriː][kʌps][ʌv; əv] ['greɪəm] [miːl] , [ˌtuːˈtuː] / [θriː][kʌp] ['sɪrəp] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['soʊdə] ,

3	**cups**	**corn**	**meal**	**,**	**3**	**cups**	**of**	**Graham**	**meal**	**,**	**2**	**/**	**3**	**cup**	**syrup**	**,**	**1**	**teaspoonful**	**soda**	**,**
3	杯子	玉米	一顿饭	,	3	杯子	的	格雷厄姆	一顿饭	,	2	/	3	杯子	糖浆	,	1	一茶匙	苏打	,

3 杯玉米粉，3 杯全麦粉，2/3 杯糖浆，1 茶匙小苏打，

[ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

and	**salt**	**to**	**taste**	**.**
和	盐	到	品尝	.

加盐调味。

[səˈfɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] .

Sufficient	**milk**	**to**	**make**	**a**	**thin**	**batter**	**.**
充足的	牛奶	到	制作	一个	薄的	连击	.

足够的牛奶，可以调成稀面糊。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊərz] .

Boil	**three**	**hours**	**.**
熬	三	小时	.

煮沸三个小时。

[braʊn] [bred] — [noʊ] . [θriː] .

Brown	**Bread**	**—**	**No**	**.**	**3**	**.**
棕色的	面包	—	不	.	3	.

黑面包——3号。

[ˌtuːˈtuː][kʌps] ['ɪndiən] [miːl] , [wʌn][kʌp] [raɪ] [miːl] , [wʌn][kʌp] [məˈlæsɪz] , [wʌn][kʌp]['saʊər][mɪlk] ,

2	**cups**	**Indian**	**meal**	**,**	**1**	**cup**	**rye**	**meal**	**,**	**1**	**cup**	**molasses**	**,**	**1**	**cup**	**sour**	**milk**	**,**
2	杯子	印度	一顿饭	,	1	杯子	黑麦	一顿饭	,	1	杯子	糖蜜	,	1	杯子	酸的	牛奶	,

2 杯印度玉米粉，1 杯黑麦粉，1 杯糖蜜，1 杯酸奶，

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [swiːt] [mɪlk] , [pɪntʃ] [ʌv; əv]['soʊdə] , [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

2	**cups**	**sweet**	**milk**	**,**	**pinch**	**of**	**soda**	**,**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
2	杯子	甜的	牛奶	,	捏	的	苏打	,	和	盐	到	品尝	.

2 杯甜牛奶，少许苏打水，适量盐。

[stiːm] [fɔːr] ['aʊərz] .

Steam	**four**	**hours**	**.**
蒸汽	四	小时	.

蒸汽蒸煮四小时。

['mʌfɪn] — [noʊ] . [wʌn] .

Muffins	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
松饼	—	不	.	1	.

松饼——排名第一。

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['bʌtər] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**	**,**	**2**	**teaspoonfuls**	**sugar**	**,**	**2**	**teaspoonfuls**	**butter**	**,**	**2**	**cups**
2	鸡蛋	,	出色地	被打败	,	2	茶匙	糖	,	2	茶匙	黄油	,	2	杯子

[mɪlk] ,

milk	**,**
牛奶	,

2个鸡蛋，打散；2茶匙糖；2茶匙黄油；2杯牛奶；

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊər] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] (['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

4	**cups**	**flour**	**,**	**2**	**teaspoonfuls**	**baking**	**powder**	**,**	**pinch**	**of**	**salt**	**(**	**baking**	**powder**
4	杯子	面粉	,	2	茶匙	烘烤	粉末	,	捏	的	盐	(	烘烤	粉末

[ænd; ənd] [sɔːlt] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər]) .

and	**salt**	**sifted**	**with**	**flour**	**)**	**.**
和	盐	筛过的	和	面粉	)	.

杯面粉，2 茶匙泡打粉，少许盐（泡打粉和盐与面粉一起过筛）。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] . [-]

Bake	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**	**[**	**38**	**]**
烤	在	一个	快的	烤箱	.	[	-	]

用快速烤箱烘烤。[38]

['mʌfɪn] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Muffins	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
松饼	—	不	.	2	.

松饼——2号。

- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər] , [skænt] [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]

11	**/**	**2**	**cups**	**flour**	**,**	**scant**	**cup**	**milk**	**,**	**1**	**teaspoon**	**cream**	**of**	**tartar**	**,**	**1**	**/**	**2**
-	/	2	杯子	面粉	,	稀少	杯子	牛奶	,	1	茶匙	奶油	的	鞑靼	,	1	/	2

['tiːspuːn] ['soʊdə] ,

teaspoon	**soda**	**,**
茶匙	苏打	,

1.5 杯面粉，少许牛奶，1 茶匙塔塔粉，0.5 茶匙小苏打，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [meltid] , [bʌt; bət] [nɑːt] ['ɔɪli] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] .

1	**tablespoon**	**butter**	**melted**	**,**	**but**	**not**	**oily**	**,**	**1**	**tablespoon**	**sugar**	**,**	**1**	**egg**	**.**
1	汤匙	黄油	融化	,	但	不是	油腻的	,	1	汤匙	糖	,	1	蛋	.

1 汤匙融化的黄油（但不要太油腻），1 汤匙糖，1 个鸡蛋。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['bʌtər] [ðə; ði] [læst] [θɪŋ] .

Add	**butter**	**the**	**last**	**thing**	**.**
添加	黄油	这	最后的	事物	.

最后加入黄油。

[reɪzd] ['mʌfɪn] .

Raised	**Muffins**	**.**
提高	松饼	.

发酵松饼。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , ['skɔːldɪd] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

1	**pint**	**milk**	**,**	**scalded**	**,**	**and**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**.**
1	品脱	牛奶	,	烫伤	,	和	一个	小的	片	的	黄油	.

1 品脱牛奶，烫热，加一小块黄油。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [keɪk] [kəm'prest]

When	**cool**	**,**	**add**	**a**	**little**	**salt**	**,**	**1**	**tablespoon**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**cake**	**compressed**
什么时候凉爽的		,	添加	一个	小的	盐	,	1	汤匙	糖	,	1	/	2	蛋糕	压缩

[jiːst] ,

yeast	**,**
酵母	,

冷却后，加入少许盐、1汤匙糖、半块鲜酵母。

[wʌn] [eg] , [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] .

1	egg	,	and	sufficient	flour	to	make	a	stiff	batter	.
1	蛋	,	和	充足的	面粉	到	制作	一个	僵硬的	连击	.

1 个鸡蛋，以及足够的面粉，调成较稠的面糊。

[wen] [reɪzd] [beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [rɪŋz] .

When	raised	bake	in	muffin	rings	.
什么时候	提高	烤	在	松饼	戒指	.

用松饼圈烘烤发酵后即可。

['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] .

English	Muffins	.
英语	松饼	.

英式松饼。

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['bʌtər] , [wʌn] [kʌp] [bɔɪld] [mɪlk] ,

4	cups	flour	,	2	teaspoonfuls	sugar	,	2	teaspoonfuls	butter	,	1	cup	boiled	milk	,
4	杯子	面粉	,	2	茶匙	糖	,	2	茶匙	黄油	,	1	杯子	煮沸	牛奶	,

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['lɪkwɪd] [jiːst] .

1	/	2	cup	liquid	yeast	.
1	/	2	杯子	液体	酵母	.

4 杯面粉，2 茶匙糖，2 茶匙黄油，1 杯煮沸的牛奶，1/2 杯液体酵母。

[set] [tuː; tə] [raɪz] ['oʊvər] [naɪt] ; [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [roʊl] [aʊt] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ;

Set	to	rise	over	night	;	in	the	morning	roll	out	three	-	fourths	of	an	inch	thick	;
放	到	上升	超过	夜晚	;	在	这	早晨	卷	出去	三	-	第四部分	的	一个	英寸	厚的	;

静置发酵一夜；早晨擀成四分之三英寸厚；

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] - ['kʌtər] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [taɪm] [tuː; tə] [raɪz] [ə'gen] ;

cut	with	biscuit	-	cutter	,	and	allow	time	to	rise	again	;
切	和	饼干	-	刀具	,	和	允许	时间	到	上升	再次	;

用饼干模具切出形状，然后让面团再次发酵；

[ðen] [kʊk] [ɑːn] [ə; eɪ] ['grɪdl] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [stoʊv] , ['tɜːrnɪŋ] [æz; əz] [hɑːt] [keɪks] .

then	cook	on	a	griddle	on	top	of	stove	,	turning	as	hot	cakes	.
然后	厨师	在	一个	烤盘	在	顶部	的	火炉	,	转弯	作为	热的	蛋糕	.

然后放在炉灶上的煎锅上煎熟，像煎饼一样翻面。

[ˌaɪ 'tiː] [im'pruːvz] [ðem; ðəm] [tuː; tə] ['flaʊər] [ðə; ði] [bɔːrd] [wɪð; wɪθ] [kɔːrn] [miːl] .

It	improves	them	to	flour	the	board	with	corn	meal	.
它	改善	他们	到	面粉	这	木板	和	玉米	一顿饭	.

用玉米粉涂抹案板可以改善它们的性能。

[kɔːrn] [bred] — [noʊ] . [wʌn] .

Corn	Bread	—	No	.	1	.
玉米	面包	—	不	.	1	.

玉米面包——1号。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [miːl] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] , [θriː] [egz] , ['biːtn] ['seprətli] ,

21	/	2	cups	flour	,	1	/	2	cup	meal	,	1	cup	milk	,	3	eggs	,	beaten	separately	,
-	/	2	杯子	面粉	,	1	/	2	杯子	一顿饭	,	1	杯子	牛奶	,	3	鸡蛋	,	被打败	分别地	,

2.5 杯面粉，0.5 杯粗玉米粉，1 杯牛奶，3 个鸡蛋（分别打散），

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [bɪ'fɔːr] ['meltɪŋ] , [θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ]

2	tablespoons	butter	before	melting	,	3	teaspoons	baking	powder	,	2	heaping
2	汤匙	黄油	前	融化	,	3	茶匙	烘烤	粉末	,	2	堆积

['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .

tablespoons	sugar	,	a	little	salt	.
汤匙	糖	,	一个	小的	盐	.

融化前加入 2 汤匙黄油，3 茶匙泡打粉，2 大勺糖，少许盐。

[kɔːrn] [bred] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Corn	Bread	—	No	.	2	.
玉米	面包	—	不	.	2	.

玉米面包——2号。

[wʌn] [kʌp] [kɔːrn] [miːl] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [ˈflaʊər] , [wʌn] [spuːn] [ˈʃʊgər] , [wʌn] [spuːn] [sɔːlt] ,

1	cup	corn	meal	,	1	/	2	cup	flour	,	1	spoon	sugar	,	1	spoon	salt	,
1	杯子	玉米	一顿饭	,	1	/	2	杯子	面粉	,	1	勺子	糖	,	1	勺子	盐	,

1 杯玉米粉，1/2 杯面粉，1 勺糖，1 勺盐

[wʌn] [smɔːl] [spuːn] [ˈsoʊdə] , [ˌtuːˈtuː] [smɔːl] [spuːnz] [kriːm] [ʌv; əv] [ˈtɑːrtər] , [wʌn] [eg] ,

1	small	spoon	soda	,	2	small	spoons	cream	of	tartar	,	1	egg	,
1	小的	勺子	苏打	,	2	小的	勺子	奶油	的	鞑靼	,	1	蛋	,

1小勺苏打水，2小勺塔塔粉，1个鸡蛋，

[ɪˈnʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] [ˈbætər] .

enough	milk	to	make	a	thin	batter	.
足够的	牛奶	到	制作	一个	薄的	连击	.

加入足够的牛奶，调成稀面糊。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [meltid] [ˈbʌtər] [æt; ət] [ðə; ði] [læst] . [-]

Add	melted	butter	at	the	last	.	[	39	]
添加	融化	黄油	在	这	最后的	.	[	-	]

最后加入融化的黄油。[39]

[kɔːrn] [miːl] [ˈmʌfɪn] .

Corn	Meal	Muffins	.
玉米	一顿饭	松饼	.

玉米粉松饼。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paɪnt] [ˈɪndiən] [miːl] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ˈbʌtər] , [sɔːlt] ,

1	pint	milk	,	1	/	2	pint	Indian	meal	,	4	eggs	,	1	tablespoonful	butter	,	salt	,
1	品脱	牛奶	,	1	/	2	品脱	印度	一顿饭	,	4	鸡蛋	,	1	一汤匙	黄油	,	盐	,

[ænd; ənd] [wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ˈʃʊgər] .

and	1	teaspoonful	sugar	.
和	1	一茶匙	糖	.

1 品脱牛奶，1/2 品脱印度玉米粉，4 个鸡蛋，1 汤匙黄油，盐，1 茶匙糖。

[pɔːr] [ðə; ði] [mɪlk] [ˈbɔɪlɪŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [miːl] .

Pour	the	milk	boiling	on	the	meal	.
倒	这	牛奶	沸腾	在	这	一顿饭	.

将沸牛奶浇在饭菜上。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈbʌtər] [meltid] , [sɔːlt] , [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] ; [ˈlæstli] , [ðə; ði] [waɪts] , [wel] [ˈbiːtn] .

When	cool	add	the	butter	melted	,	salt	,	sugar	and	yolks	of	eggs	;	lastly	,	the	whites	,	well	beaten	.
什么时候	凉爽的	添加	这	黄油	融化	,	盐	,	糖	和	蛋黄	的	鸡蛋	;	最后	,	这	白人	,	出色地	被打败	.

冷却后，加入融化的黄油、盐、糖和蛋黄；最后，加入打发的蛋白。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] - [ˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] .

Bake	in	a	well	-	heated	oven	.
烤	在	一个	出色地	-	加热	烤箱	.

放入预热好的烤箱烘烤。

[raɪs] [kɔːrn] [bred] .

Rice	Corn	Bread	.
米	玉米	面包	.

米饭玉米面包。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] [mæʃt] [bɔɪld] [raɪs] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] , [ˌtuːˈtuː] [egz] ,

1	cup	of	mashed	boiled	rice	,	1	cup	of	corn	meal	,	2	eggs	,
1	杯子	的	捣碎	煮沸	米	,	1	杯子	的	玉米	一顿饭	,	2	鸡蛋	,

1 杯煮熟的米饭泥，1 杯玉米粉，2 个鸡蛋，

[wel] ['biːtn] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

well	beaten	,	1	/	2	teaspoon	of	salt	,	1	teaspoon	of	butter	,	1	teaspoon	of	baking	powder	,
出色地	被打败	,	1	/	2	茶匙	的	盐	,	1	茶匙	的	黄油	,	1	茶匙	的	烘烤	粉末	,

充分搅拌，加入1/2茶匙盐、1茶匙黄油、1茶匙泡打粉。

[səˈfɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] .

sufficient	milk	to	make	a	thin	batter	.
充足的	牛奶	到	制作	一个	薄的	连击	.

加入足够的牛奶，调成稀面糊。

[raɪs] [bred] .

Rice	Bread	.
米	面包	.

米面包。

[wʌn][paɪnt][raɪs]['flaʊər] , [wʌn][paɪnt][mɪlk] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [wiːt] ['flaʊər] ,

1	pint	rice	flour	,	1	pint	milk	,	2	eggs	,	2	tablespoons	wheat	flour	,
1	品脱	米	面粉	,	1	品脱	牛奶	,	2	鸡蛋	,	2	汤匙	小麦	面粉	,

1品脱米粉，1品脱牛奶，2个鸡蛋，2汤匙小麦粉，

- / [ˌtuːˈtuː] ['bʌtər] [ænd; ənd] - / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

11	/	2	butter	and	11	/	2	teaspoons	baking	powder	.
-	/	2	黄油	和	-	/	2	茶匙	烘烤	粉末	.

1.5 茶匙黄油和 1.5 茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pænz][frʌm; frəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][hæf] - ['aʊər] .

Bake	in	shallow	pans	from	twenty	minutes	to	half	-	hour	.
烤	在	浅的	平底锅	从	二十	分钟	到	一半	-	小时	.

用浅烤盘烘烤20分钟至30分钟。

['brekfəst] ['dʒɛmz] .

Breakfast	Gems	.
早餐	宝石	.

早餐精选。

[wʌn] [eg] , [wʌn][skænt][kʌp] [mɪlk] , [wʌn][skænt][kʌp]['flaʊər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

1	egg	,	1	scant	cup	milk	,	1	scant	cup	flour	,	1	/	2	teaspoon	baking	powder	.
1	蛋	,	1	稀少	杯子	牛奶	,	1	稀少	杯子	面粉	,	1	/	2	茶匙	烘烤	粉末	.

1 个鸡蛋，1 杯牛奶（略少于 1 杯），1 杯面粉（略少于 1 杯），1/2 茶匙泡打粉。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] [eg] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][læst] .

Beat	the	white	of	the	egg	to	a	stiff	froth	and	stir	in	last	.
打	这	白色的	的	这	蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	和	搅拌	在	最后的	.

将蛋清打发至硬性发泡，最后拌入。

[beɪk] [ɪn] [lɔːŋ] [dʒem][pænz] , ['hævɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [hɑːt] [bɪˈfɔːr] ['pʊtɪŋ] ['mɪkstʃər][ɪn] .

Bake	in	long	gem	pans	,	having	them	very	hot	before	putting	mixture	in	.
烤	在	长的	宝石	平底锅	,	拥有	他们	非常	热的	前	推杆	混合物	在	.

将混合物倒入长方形烤盘中烘烤，烤盘需非常热。

['kɔːfi] [keɪk] .

Coffee	Cake	.
咖啡	蛋糕	.

咖啡蛋糕。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər] , [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [keɪk] [kəm'prest] [jiːst] .

2	cups	flour	,	pinch	of	salt	,	1	/	2	cake	compressed	yeast	.
2	杯子	面粉	,	捏	的	盐	,	1	/	2	蛋糕	压缩	酵母	.

2 杯面粉，一小撮盐，1/2 块压缩酵母。

[meɪk] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [ænd; ənd] [raɪz] [tɪl] ['mɔːrnɪŋ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] ,

Make	a	sponge	and	rise	till	morning	,	then	add	2	eggs	,	1	cup	sugar	,
制作	一个	海绵	和	上升	直到	早晨	,	然后	添加	2	鸡蛋	,	1	杯子	糖	,

制作海绵蛋糕并发酵至第二天早上，然后加入2个鸡蛋、1杯糖。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [meltid] ['bʌtər] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊər] .

a	little	melted	butter	,	1	cup	flour	.
一个	小的	融化	黄油	,	1	杯子	面粉	.

少许融化的黄油，1 杯面粉。

[set] [tuː; tə] [raɪz] [tɪl] - : - [ə'klɔk, əu-] .

Set	to	rise	till	11	:	30	o'clock	.
放	到	上升	直到	-	:	-	点钟	.

设定升温时间为上午 11:30。

['sprɪŋk(ə)l] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ɑːn] [tɑːp] , [ænd; ənd] [beɪk] . [-]

Sprinkle	sugar	and	cinnamon	on	top	,	and	bake	.	[	40	]
撒	糖	和	肉桂	在	顶部	,	和	烤	.	[	-	]

在上面撒上糖和肉桂，然后烘烤。[40]

['pɑːkə] [haʊs] [roʊlz] .

Parker	House	Rolls	.
帕克	房子	卷	.

帕克豪斯餐包。

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [meɪk] [ə; eɪ] [hoʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] ,

2	quarts	of	flour	,	make	a	hole	in	the	center	,
2	夸脱	的	面粉	,	制作	一个	洞	在	这	中心	,

取2夸脱面粉，在中间挖个洞，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['ʃʊgər] , [wʌn]

and	put	in	a	small	teaspoonful	of	salt	,	1	tablespoonful	sugar	,	1
和	放	在	一个	小的	一茶匙	的	盐	,	1	一汤匙	糖	,	1

['teblspʊnˌfʊl] ['bʌtər] ,

tablespoonful	butter	,
一汤匙	黄油	,

加入一小茶匙盐、1汤匙糖、1汤匙黄油，

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [bɔɪld] , [bʌt; bət] [koʊld] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [jiːst] , [ænd; ənd] [let] [raɪz] ['oʊvər] [naɪt] .

1	pint	of	milk	boiled	,	but	cold	,	1	/	2	cup	yeast	,	and	let	rise	over	night	.
1	品脱	的	牛奶	煮沸	,	但	寒冷的	,	1	/	2	杯子	酵母	,	和	让	上升	超过	夜晚	.

1 品脱煮沸但冷却的牛奶，1/2 杯酵母，静置发酵过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [niːd] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [let] [raɪz] [ə'gen] , [roʊl] [θɪn] , [kʌt] [raʊnd] ,

In	the	morning	knead	fifteen	minutes	,	let	rise	again	,	roll	thin	,	cut	round	,
在	这	早晨	揉	十五	分钟	,	让	上升	再次	,	卷	薄的	,	切	圆形的	,

早上揉面十五分钟，再次发酵，擀薄，切成圆形，

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɑːn] [wʌn] - [hæf] , ['dʌb(ə)l] ['oʊvər] [ænd; ənd] [beɪk] .

put	a	little	butter	on	one	-	half	,	double	over	and	bake	.
放	一个	小的	黄油	在	一	-	一半	,	双倍的	超过	和	烤	.

在一半面团上涂一点黄油，对折后烘烤。

[frentʃ] [roʊlz] .
French Rolls .
法语 卷 .

法式面包卷。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['skɔ:ldɪd][mɪlk] , [let] [ku:l] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ˌtu:'tu:] / [θri:][kʌp][ʌv; əv] [ji:st] ,
1 pint of scalded milk , let cool , then add 2 / 3 cup of yeast ,
1 品脱 的 烫伤 牛奶 , 让 凉爽的 , 然后 添加 2 / 3 杯子 的 酵母 ,

取1品脱烫过的牛奶，放凉后加入2/3杯酵母。

[wʌn] / [ˌtu:'tu:][kʌp] ['ʃʊgər] , [ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] ['flaʊər] , [smɔ:l] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wɜ:rkt] ['ɪntu:][ðə; ði]
1 / 2 cup sugar , 2 quarts flour , small piece of butter , worked into the
1 / 2 杯子 糖 , 2 夸脱 面粉 , 小的 片 的 黄油 , 工作 进入 这
['flaʊər] .
flour .
面粉 .

1/2 杯糖，2 夸脱面粉，一小块黄油，揉入面粉中。

[pɔ:r] [ðə; ði][mɪlk]['ɪntu:]['sentər][ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd][let][stænd]['oʊvər] [naɪt] ; [ðen] [ni:d] ,
Pour the milk into center of flour , and let stand over night ; then knead ,
倒 这 牛奶 进入 中心 的 面粉 , 和 让 站立 超过 夜晚 ; 然后 揉 ,

将牛奶倒入面粉中央，静置过夜；然后揉面。

['letɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][raɪz] ['veri] [laɪt] ; [ðen] [ni:d] [ə'gen] , [ænd; ənd][moʊld] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][raɪz] [ə'gen] ,
letting it rise very light ; then knead again , and mould , letting it rise again ,
出租 它 上升 非常 光 ; 然后 揉 再次 , 和 模具 , 出租 它 上升 再次 ,
[ænd; ənd] [beɪk] .
and bake .
和 烤 .

让它稍微发酵一下；然后再次揉捏、塑形，再次发酵，然后烘烤。

['greɪəm] [roʊlz] .
Graham Rolls .
格雷厄姆 卷 .

格雷厄姆·罗尔斯。

[ˌtu:'tu:][kʌps] ['greɪəm] ['flaʊər] , [wʌn] ['teɪblspu:n] [waɪt] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['ti:spu:n] ['soʊdə][ænd; ənd][ˌtu:'tu:]
2 cups Graham flour , 1 tablespoon white sugar , 1 teaspoon soda and 2
2 杯子 格雷厄姆 面粉 , 1 汤匙 白色的 糖 , 1 茶匙 苏打 和 2
[ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv]['tɑ:rtər] .
of cream of tartar .
的 奶油 的 鞑靼 .

2 杯全麦面粉，1 汤匙白糖，1 茶匙小苏打和 2 茶匙塔塔粉。

[mɪks][ɔ:l] [tə'geðər] , [ænd; ənd][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ˌeɪ di: 'di:][koʊld]['wɔ:tər] ; [meɪk] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]
Mix all together , and to it add cold water ; make thin and bake in a
混合 全部 一起 , 和 到 它 添加 寒冷的 水 ; 制作 薄的 和 烤 在 一个
[dʒem]['beɪkər] ,
gem baker ,
宝石 面包师 ,

将所有材料混合，加入冷水；搅拌至稀薄，放入烤盘中烘烤。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [ɔ:l'redi] ['hi:tɪd] [ænd; ənd] [gri:st] .
which has been already heated and greased .
哪个 有 到过 已经 加热 和 涂油 .

已经加热并涂上油脂。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n] .
Bake in a hot oven .
烤 在 一个 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[bʌnz] .
Buns .
面包 .

面包。

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgər] , ['sɪftɪd] [tə'geðər] , [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] ;
4 **cups** **flour** **,** **1** **/** **2** **cup** **sugar** **,** **sifted** **together** **,** **pinch** **of** **salt** **;**
4 杯子 面粉 , 1 / 2 杯子 糖 , 筛过的 一起 , 捏 的 盐 ;

4 杯面粉，1/2 杯糖，一起过筛，少许盐；

[meɪk] [ə; eɪ] [hoʊl] [ɪn] ['flaʊər] [ænd; ənd] [drɑːp] [ɪn] [wʌn] [eg] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] ,
make **a** **hole** **in** **flour** **and** **drop** **in** **1** **egg** **,** **1** **cup** **milk** **,**
制作 一个 洞 在 面粉 和 降低 在 1 蛋 , 1 杯子 牛奶 ,

在面粉中挖个洞，放入1个鸡蛋和1杯牛奶，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [keɪk] [kəm'prest] [jiːst] , [meltid] ['bʌtər] , [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] .
1 **/** **2** **cake** **compressed** **yeast** **,** **melted** **butter** **,** **the** **size** **of** **an** **egg** **.**
1 / 2 蛋糕 压缩 酵母 , 融化 黄油 , 这 尺寸 的 一个 蛋 .

半块压缩酵母，融化的黄油，鸡蛋大小。

[reɪz] [ʌn'tɪl] ['mɔːrnɪŋ] .
Raise **until** **morning** **.**
增加 直到 早晨 .

一直熬到天亮。

[wen] [mɪkst] ['oʊvər] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [set] [tuː; tə] [raɪz] [ʌn'tɪl] - : - .
When **mixed** **over** **add** **a** **handful** **of** **currants** **,** **and** **set** **to** **rise** **until** **10** **:** **30** **.**
什么时候 混合 超过 添加 一个 少数 的 醋栗 , 和 放 到 上升 直到 - : - .

搅拌均匀后加入一把葡萄干，发酵至 10:30。

[roʊl] [sɔːft] , [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] - ['kʌtər] , [ænd; ənd] [reɪz] [ə'gen] [tɪl] - : - .
Roll **soft** **,** **cut** **with** **biscuit** **-** **cutter** **,** **and** **raise** **again** **till** **11** **:** **45** **.**
卷 柔软的 , 切 和 饼干 - 刀具 , 和 增加 再次 直到 - : - .

将面团擀软，用饼干模具切出形状，再次发酵至 11:45。

['æftər] ['beɪkɪŋ] [ten] ['mɪnɪts] , [rʌb] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['wɔːtər] . [-]
After **baking** **ten** **minutes** **,** **rub** **the** **top** **with** **sugar** **and** **water** **.** **[** **41** **]**
后 烘烤 十 分钟 , 擦 这 顶部 和 糖 和 水 . [-]

烘烤十分钟后，在表面涂抹糖和水。[41]

['wɔfəlz] .
Waffles **.**
华夫饼 .

华夫饼。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər] , - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid]
2 **cups** **sifted** **flour** **,** **11** **/** **2** **cups** **milk** **,** **2** **eggs** **,** **2** **tablespoons** **melted**
2 杯子 筛过的 面粉 , - / 2 杯子 牛奶 , 2 鸡蛋 , 2 汤匙 融化
['bʌtər] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
butter **,** **1** **teaspoon** **baking** **powder** **.**
黄油 , 1 茶匙 烘烤 粉末 .

2 杯过筛面粉，1.5 杯牛奶，2 个鸡蛋，2 汤匙融化的黄油，1 茶匙泡打粉。

['æp(ə)l] ['bɪskɪt] .
Apple **Biscuit** **.**
苹果 饼干 .

苹果饼干。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [lɑːrd] ,
2 **cups** **flour** **,** **2** **teaspoons** **baking** **powder** **,** **1** **of** **salt** **,** **1** **tablespoon** **lard** **,**
2 杯子 面粉 , 2 茶匙 烘烤 粉末 , 1 的 盐 , 1 汤匙 猪油 ,

2杯面粉，2茶匙泡打粉，1茶匙盐，1汤匙猪油，

[wʌn][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] .
1 **of** **sugar** **,** **1** **egg** **.**
1 的 糖 , 1 蛋 .

1份糖，1个鸡蛋。

[breɪk] [ðə; ði] [eg] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] .
Break **the** **egg** **into** **the** **flour** **.**
休息 这 蛋 进入 这 面粉 .

将鸡蛋打入面粉中。

[ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] .
Add **sufficient** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **batter** **,** **and** **pour** **into** **a** **shallow** **pan** **.**
添加 充足的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 连击 , 和 倒 进入 一个 浅的 平底锅 .

加入足够的牛奶，搅拌成较稠的面糊，然后倒入浅盘中。

[per] [ænd; ənd][slaɪs] ['æplz] , ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['bætər] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] .
Pare **and** **slice** **apples** **,** **covering** **the** **top** **of** **the** **batter** **with** **them** **.**
削减 和 片 苹果 , 覆盖 这 顶部 的 这 连击 和 他们 .

将苹果削皮切片，铺在面糊顶部。

[wen] ['ɔːlmoʊst] [dʌn] , ['sprɪŋk(ə)l] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ðem; ðəm] .
When **almost** **done** **,** **sprinkle** **sugar** **over** **them** **.**
什么时候 几乎 完毕 , 撒 糖 超过 他们 .

快做好时，在上面撒上糖。

['hɑːmɪni] [keɪk] .
Hominy **Cake** **.**
玉米粥 蛋糕 .

玉米糕。

[wʌn][paɪnt][koʊld]['hɑːmɪni] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [raɪs]['flaʊər] , [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
1 **pint** **cold** **hominy** **,** **2** **eggs** **,** **1** **tablespoon** **rice** **flour** **,** **small** **piece** **of** **butter** **.**
1 品脱 寒冷的 玉米粥 , 2 鸡蛋 , 1 汤匙 米 面粉 , 小的 片 的 黄油 .

1 品脱冷玉米粒，2 个鸡蛋，1 汤匙米粉，一小块黄油。

[beɪk] [ɪn][pænz] , [laɪk][kɔːrn] [keɪk] .
Bake **in** **pans** **,** **like** **corn** **cake** **.**
烤 在 平底锅 , 喜欢 玉米 蛋糕 .

像烤玉米饼一样，用烤盘烘烤。

['hʌklberi] [keɪk] .
Huckleberry **Cake** **.**
越橘 蛋糕 .

越橘蛋糕。

[fɔːr][kʌps]['flaʊər] , [wʌn][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn]
4 **cups** **flour** **,** **1** **of** **sugar** **,** **2** **eggs** **,** **1** **tablespoon** **butter** **,** **2** **teaspoons**
4 杯子 面粉 , 1 的 糖 , 2 鸡蛋 , 1 汤匙 黄油 , 2 茶匙
[jiːst] ['paʊdər] ,
yeast **powder** **,**
酵母 粉末 ,

4杯面粉，1杯糖，2个鸡蛋，1汤匙黄油，2茶匙酵母粉，

[ˌtuː'tuː][skænt][kʌps][ʌv; əv][mɪlk] .
2 **scant** **cups** **of** **milk** **.**
2 稀少 杯子 的 牛奶 .

两小杯牛奶。

[stɜːr][ɪn][æz; əz]['meni] ['beriz] [æz; əz][ðə; ði]['bætər] [wɪl][hoʊld] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][pæn]

Stir	in	as	many	berries	as	the	batter	will	hold	together	,	and	bake	in	a	pan
搅拌	在	作为	许多	浆果	作为	这	连击	将要	抓住	一起	,	和	烤	在	一个	平底锅

.

:

.

加入适量的浆果，搅拌至面糊能成型即可，然后在烤盘中烘烤。

[kænd] ['beriz] [ɑːr; ər]['veri] [gʊd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] .

Canned	berries	are	very	good	in	this	way	.
罐装	浆果	是	非常	好的	在	这	方式	.

罐装浆果在这方面非常好。

[sɜːrv] [hɑːt][fɔːr; fər] [lʌntʃ] .

Serve	hot	for	lunch	.
服务	热的	为了	午餐	.

午餐趁热食用。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] . [-] [-]

To	be	eaten	with	butter	.	[	42	]	[	43	]
到	是	吃	和	黄油	.	[	-	]	[	-	]

可与黄油一起食用。[42][43]

[keɪk] .

CAKE	.
蛋糕	.

蛋糕。

['ɑːmənd] [drɑːp] [keɪks] .

Almond	Drop	Cakes	.
杏仁	降低	蛋糕	.

杏仁小蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['paʊdərd] ['ɑːməndz] , [naɪn] [egz] ([θriː] [waɪts] [left] [aʊt]) ,

1	pound	powdered	sugar	,	1	/	4	pound	powdered	almonds	,	9	eggs	(	3	whites	left	out	)	,
1	磅	粉末状	糖	,	1	/	4	磅	粉末状	杏仁	,	9	鸡蛋	(	3	白人	左边	出去	)	,

1磅糖粉，1/4磅杏仁粉，9个鸡蛋（留3个蛋白），

['biːtn] ['seprətli] , [ˌtuː'tuː]['greɪtɪd]['lemən] [piːlz] , [ˌtuː'tuː] ['spuːnˌfʊlz] [roʊz]['wɔːtər] .

beaten	separately	,	2	grated	lemon	peels	,	2	spoonfuls	rose	water	.
被打败	分别地	,	2	磨碎的	柠檬	果皮	,	2	一勺	玫瑰	水	.

将 2 个磨碎的柠檬皮和 2 勺玫瑰水分别打散。

[pʊt] [roʊz]['wɔːtər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [keɪk] ,

Put	rose	water	and	sugar	on	top	of	each	cake	,
放	玫瑰	水	和	糖	在	顶部	的	每个	蛋糕	,

在每块蛋糕上滴几滴玫瑰水和糖。

['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [drɑːpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ɑːn][ðə; ði][pænz] .

after	they	are	dropped	with	a	dessertspoon	on	the	pans	.
后	他们	是	掉落	和	一个	甜点勺	在	这	平底锅	.

用甜点勺将它们舀到平底锅上。

['eɪndʒl] [keɪk] .

Angel	Cake	.
天使	蛋糕	.

天使蛋糕。

[waɪts] [ʌv; əv] - [egz] , - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn]
Whites **of** **11** **eggs** **,** **11** **/** **2** **cups** **granulated** **sugar** **,** **1** **cup** **flour** **,** **1** **teaspoon**
白人 的 - 鸡蛋 , - / 2 杯子 颗粒状 糖 , 1 杯子 面粉 , 1 茶匙
[kriːm] ['tɑːrtər] ,
cream **tartar** **,**
奶油 鞑靼 ,

11个鸡蛋的蛋白，1.5杯砂糖，1杯面粉，1茶匙塔塔粉，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['ɑːmənd] [ɔːr] [və'nɪlə] .
1 **/** **2** **teaspoon** **of** **almond** **or** **vanilla** **.**
1 / 2 茶匙 的 杏仁 或者 香草 .

1/2茶匙杏仁或香草精。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [frɔːθ] ; [sɪft] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [faɪv] [taɪmz] ; [sɪft] [ðə; ði] ['flaʊər] [fɔːr] [taɪmz] ;
Beat **the** **eggs** **to** **a** **froth** **;** **sift** **the** **sugar** **five** **times** **;** **sift** **the** **flour** **4** **times** **;**
打 这 鸡蛋 到 一个 泡沫 ; 筛 这 糖 五 时代 ; 筛 这 面粉 4 时代 ;

将鸡蛋打发至起泡；将糖过筛五次；将面粉过筛四次；

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] ['tɑːrtər] [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
add **cream** **tartar** **and** **sift** **again** **.**
添加 奶油 鞑靼 和 筛 再次 .

加入塔塔粉，再次过筛。

[biːt] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ; [ðen] ['flaʊər] ; [stɜːr] ['kwɪkli] [ænd; ənd]
Beat **eggs** **and** **sugar** **together** **;** **add** **flavoring** **;** **then** **flour** **;** **stir** **quickly** **and**
打 鸡蛋 和 糖 一起 ; 添加 调味 ; 然后 面粉 ; 搅拌 迅速地 和
['laɪtli] ;
lightly **;**
轻轻 ;

鸡蛋和糖一起打散；加入调味料；然后加入面粉；快速轻轻搅拌；

[pʊt] [ɪn] [æn; ən] [ˌʌn'bʌtəd] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [θriː] / [fɔːr] ['aʊər] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
put **in** **an** **unbuttered** **pan** **and** **bake** **3** **/** **4** **hour** **in** **moderate** **oven** **.**
放 在 一个 未涂黄油的 平底锅 和 烤 3 / 4 小时 在 缓和 烤箱 .

放入未涂黄油的烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤 45 分钟。

[kriːm] [keɪks] — [noʊ] . [wʌn] .
Cream **Cakes** **—** **No** **.** **1** **.**
奶油 蛋糕 — 不 . 1 .

奶油蛋糕——1号。

[bɔɪl] [ɪn] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [θriː] / [fɔːr] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ;
Boil **in** **1** **/** **2** **pint** **of** **water** **3** **/** **4** **cup** **of** **butter** **;**
熬 在 1 / 2 品脱 的 水 3 / 4 杯子 的 黄油 ;

将 1/2 品脱水和 3/4 杯黄油煮沸；

[stɜːr] [ɪn] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] .
stir **in** **while** **boiling** **11** **/** **2** **cups** **of** **flour** **.**
搅拌 在 尽管 沸腾 - / 2 杯子 的 面粉 .

在煮沸 1.5 杯面粉的同时搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜːr] [ɪn] ['grædʒuəli] [faɪv]
Remove **from** **fire** **,** **let** **it** **stand** **five** **minutes** **,** **and** **then** **stir** **in** **gradually** **5**
消除 从 火 , 让 它 站立 五 分钟 , 和 然后 搅拌 在 逐步地 5
[egz] ,
eggs **,**
鸡蛋 ,

从火上移开，静置五分钟，然后慢慢拌入5个鸡蛋。

['laɪtli] ['biːtn] , [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['soʊdə] .
lightly **beaten** **,** **and** **1** **/** **2** **teaspoon** **of** **soda** **.**
轻轻 被打败 , 和 1 / 2 茶匙 的 苏打 .

轻轻搅拌，加入 1/2 茶匙小苏打。

[drɑːp][ɪn][pænz][hæf][ðə; ði][saɪz][juː; jʊ][wɑːnt][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Drop	**in**	**pans**	**half**	**the**	**size**	**you**	**want**	**them**	**,**	**and**	**bake**	**fifteen**	**or**	**twenty**	**minutes**	**.**
降低	在	平底锅	一半	这	尺寸	你	想	他们	,	和	烤	十五	或者	二十	分钟	.

将面团放入烤盘中，大小为所需大小的一半，烘烤十五到二十分钟。

[kriːm] [keɪks] — [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Cream	**Cakes**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
奶油	蛋糕	—	不	.	2	.

奶油蛋糕——2号。

[wʌn][paɪnt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [wʌn][kʌp] ['bʌtər] ,

1	**pint**	**boiling**	**water**	**,**	**1**	**cup**	**butter**	**,**
1	品脱	沸腾	水	,	1	杯子	黄油	,

1品脱沸水，1杯黄油，

[ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər][pʊt][ɪn] [waɪl] ['wɔːtər][ænd; ənd] ['bʌtər] [ɑːr; ər] ['bɔɪlɪŋ] .

2	**of**	**sifted**	**flour**	**put**	**in**	**while**	**water**	**and**	**butter**	**are**	**boiling**	**.**
2	的	筛过的	面粉	放	在	尽管	水	和	黄油	是	沸腾	.

在水和黄油沸腾时，加入 2 份过筛的面粉。

[let] [ðɪs] [-]

Let	**this**	**[**	**44**	**]**
让	这	[	-	]

让这[44]

[kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] ['θɜːrəli] ,

cool	**,**	**then**	**add**	**6**	**eggs**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**and**	**beat**	**in**	**thoroughly**	**,**
凉爽的	,	然后	添加	6	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	,	和	打	在	彻底	,

冷却后，一次加入一个鸡蛋，共加入6个鸡蛋，并充分搅拌均匀。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][mɪlk][wɪð; wɪθ][wʌn] / [θriː] ['tiːspuːn] ['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

1	**tablespoon**	**of**	**milk**	**with**	**1**	**/**	**3**	**teaspoon**	**soda**	**dissolved**	**in**	**it**	**.**
1	汤匙	的	牛奶	和	1	/	3	茶匙	苏打	溶解	在	它	.

1 汤匙牛奶，溶解 1/3 茶匙小苏打。

[kriːm] [keɪks] — [noʊ] . [θriː] .

Cream	**Cakes**	**—**	**No**	**.**	**3**	**.**
奶油	蛋糕	—	不	.	3	.

奶油蛋糕——3号。

[meɪk] [ə; eɪ] ['leɪər] [keɪk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː][kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['bʌtər] , [θriː] [egz] ,

Make	**a**	**layer**	**cake**	**of**	**2**	**cups**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**butter**	**,**	**3**	**eggs**	**,**
制作	一个	层	蛋糕	的	2	杯子	糖	,	1	/	2	杯子	黄油	,	3	鸡蛋	,

用2杯糖、1/2杯黄油、3个鸡蛋制作一个多层蛋糕。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] [mɪlk] , [θriː][ʌv; əv]['flaʊər] , [æn; ən]['iːv(ə)n] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

1	**/**	**2**	**cup**	**milk**	**,**	**3**	**of**	**flour**	**,**	**an**	**even**	**teaspoon**	**baking**	**powder**	**.**
1	/	2	杯子	牛奶	,	3	的	面粉	,	一个	甚至	茶匙	烘烤	粉末	.

半杯牛奶，3份面粉，一茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn] [θriː] ['leər] .

Bake	**in**	**three**	**layers**	**.**
烤	在	三	层	.

分三层烘烤。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [kriːm] [teɪk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][mɪlk] , [ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [stɜːr][ɪn][ˌtuː'tuː]['iːv(ə)n]

For	**the**	**cream**	**take**	**1**	**/**	**2**	**pint**	**milk**	**,**	**and**	**when**	**boiling**	**stir**	**in**	**2**	**even**
为了	这	奶油	拿	1	/	2	品脱	牛奶	,	和	什么时候	沸腾	搅拌	在	2	甚至

['tiːspuːn] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] ,

teaspoons	**corn**	**starch**	**,**
茶匙	玉米	淀粉	,

制作奶油时，取半品脱牛奶，煮沸后加入2茶匙玉米淀粉搅拌均匀。

[dɪ'zɑ:lvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn] [eg] , ['stɜ:rɪŋ] ['brɪskli]
dissolved **in** **a** **little** **cold** **milk** **,** **1** **tablespoon** **sugar** **and** **1** **egg** **,** **stirring** **briskly**
溶解 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 , 1 汤匙 糖 和 1 蛋 , 搅拌 轻快地
[ə; eɪ] [fju:] ['moʊmənts] .
a **few** **moments** **.**
一个 很少 时刻 .

将粉末溶于少量冷牛奶中，加入 1 汤匙糖和 1 个鸡蛋，快速搅拌片刻。

[wen] [ku:l] , [spred] [ɑ:n][ðə; ði] [keɪk] .
When **cool** **,** **spread** **on** **the** **cake** **.**
什么时候凉爽的 , 传播 在 这 蛋糕 .

冷却后，涂抹在蛋糕上。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ɔ:r]['lemən] .
Flavor **with** **vanilla** **or** **lemon** **.**
味道 和 香草 或者 柠檬 .

可加入香草或柠檬调味。

[kri:m] [pʌfs] .
Cream **Puffs** **.**
奶油 泡芙 .

奶油泡芙。

[wʌn][kʌp][hɑ:t]['wɔ:tər] , [wʌn] / [ˌtu:'tu:][kʌp] ['bʌtər] .
1 **cup** **hot** **water** **,** **1** **/** **2** **cup** **butter** **.**
1 杯子 热的 水 , 1 / 2 杯子 黄油 .

杯热水，1/2 杯黄油。

[bɔɪl]['wɔ:tər][ænd; ənd] ['bʌtər] [tə'geðər] , [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn][wʌn][kʌp][draɪ]['flaʊər] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Boil **water** **and** **butter** **together** **,** **and** **stir** **in** **1** **cup** **dry** **flour** **while** **boiling** **.**
熬 水 和 黄油 一起 , 和 搅拌 在 1 杯子 干燥 面粉 尽管 沸腾 .

将水和黄油一起煮沸，煮沸后加入 1 杯干面粉并搅拌。

[wen] [ku:l] [ˌeɪ di: 'di:][θri:] [egz] , [nɑ:t] ['bi:tn] .
When **cool** **add** **3** **eggs** **,** **not** **beaten** **.**
什么时候凉爽的 添加 3 鸡蛋 , 不是 被打败 .

冷却后加入3个未打散的鸡蛋。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd][drɑ:p][baɪ] ['spu:nˌfʊlz] [ɪn] ['bʌtərd] [tɪnz] .
Mix **well** **,** **and** **drop** **by** **spoonfuls** **in** **buttered** **tins** **.**
混合 出色地 , 和 降低 经过 一勺 在 涂黄油的 罐头 .

充分搅拌，然后用勺子一勺一勺地放入涂了黄油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
Bake **in** **a** **quick** **oven** **twenty** **-** **five** **minutes** **.**
烤 在 一个 快的 烤箱 二十 - 五 分钟 .

用高温烤箱烘烤25分钟。

[ðɪs] [meɪks] [ˌfɪf'ti:n] [pʌfs] .
This **makes** **fifteen** **puffs** **.**
这 制作 十五 泡芙 .

这样就能做出十五个泡芙。

[wen] [ku:l] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kri:m] .
When **cool** **fill** **with** **whipped** **cream** **.**
什么时候凉爽的 充满 和 鞭打 奶油 .

冷却后填入打发的奶油。

[aɪs] [kri:m] [keɪk] .
Ice **Cream** **Cake** **.**
冰 奶油 蛋糕 .

冰淇淋蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən] [ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

1	cup	butter	,	2	cups	sugar	,	a	little	more	than	2	/	3	cup	of	milk	,
1	杯子	黄油	,	2	杯子	糖	,	一个	小的	更多的	比	2	/	3	杯子	的	牛奶	,

1 杯黄油，2 杯糖，略多于 2/3 杯牛奶，

[fɔːr] ['iːv(ə)n] [kʌps] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] , [ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['sɪftɪd] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]

4	even	cups	of	sifted	flour	,	in	which	has	been	sifted	2	teaspoons	of
4	甚至	杯子	的	筛过的	面粉	,	在	哪个	有	到过	筛过的	2	茶匙	的

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ;

baking	powder	;
烘烤	粉末	;

4 杯过筛面粉，其中已过筛加入 2 茶匙泡打粉；

['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [faɪv] [egz] ['biːtn] [stɪf] , ['ædɪd] [læst] .

flavoring	and	the	whites	of	5	eggs	beaten	stiff	,	added	last	.
调味	和	这	白人	的	5	鸡蛋	被打败	僵硬的	,	额外	最后的	.

最后加入调味料和5个打发至硬性的蛋白。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [ðen] ['flaʊər] , [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

Cream	the	butter	and	sugar	,	add	milk	,	then	flour	,	with	baking	powder	,
奶油	这	黄油	和	糖	,	添加	牛奶	,	然后	面粉	,	和	烘烤	粉末	,

['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] ,

flavoring	and	whites	of	eggs	,
调味	和	白人	的	鸡蛋	,

将黄油和糖搅打至蓬松，加入牛奶，然后加入面粉、泡打粉、调味料和蛋清。

[ðə; ði] [keɪk] [wel] - ['biːtn] [æz; əz] [iːtʃ] [ɪn'griːdiənt] [ɪz] ['ædɪd] .

the	cake	well	-	beaten	as	each	ingredient	is	added	.
这	蛋糕	出色地	-	被打败	作为	每个	成分	是	额外	.

每加入一种配料，都要将蛋糕充分搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] ['dʒeli] - [keɪk] [tɪnz] , [tuː] [waɪt] ['leər] ,

Bake	in	jelly	-	cake	tins	,	two	white	layers	,
烤	在	果冻	-	蛋糕	罐头	,	二	白色的	层	,

用果冻蛋糕模具烤制，烤两层白色面糊。

[rɪ'zɜːrv] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] ['leɪər] ['kʌlərd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] ['praɪsɪz] ['kʌlərɪŋ] ,

reserving	enough	to	make	one	layer	colored	with	a	little	of	Price's	coloring	,
预订	足够的	到	制作	一	层	有色	和	一个	小的	的	价格	染色	,

预留足够的颜料，用来涂一层，并加入少许普莱斯的颜料。

[wɪtʃ] [wɪl] [meɪk] [wʌn] [pɪŋk] ['leɪər] .

which	will	make	one	pink	layer	.
哪个	将要	制作	一	粉色的	层	.

这将形成一层粉红色层。

[pʊt] [ðɪs] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [tuː] [waɪt] ['leər] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [θɪn] [-]

Put	this	between	the	two	white	layers	,	with	a	thin	[	45	]
放	这	之间	这	二	白色的	层	,	和	一个	薄的	[	-	]

将它放在两层白色层之间，用薄薄的[45]

['frɔːstɪŋ] [spred] [bɪ'twiːn] , [ðen] [frɔːst] [ðə; ði] [hoʊl] [keɪk] .

frosting	spread	between	,	then	frost	the	whole	cake	.
糖霜	传播	之间	,	然后	霜	这	所有的	蛋糕	.

在蛋糕中间涂抹糖霜，然后给整个蛋糕抹上糖霜。

[baɪ] [dɪ'vaɪdɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] ['ɪntuː] [θriː] [pɑːrts] , ['kiːpɪŋ] [wʌn] [waɪt] ,

By	dividing	the	cake	before	baking	into	three	parts	,	keeping	one	white	,
经过	分割	这	蛋糕	前	烘烤	进入	三	部分	,	保持	一	白色的	,

烘烤前将蛋糕分成三份，保留一份白色，

['ædɪŋ] [ðə; ði][pɪŋk] ['kʌlərɪŋ] [tu:; tə] [ə'nʌðər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['hi:pɪŋ] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv]['greɪtɪd]

adding	the	pink	coloring	to	another	,	and	a	heaping	tablespoon	of	grated
添加	这	粉色的	染色	到	其他	,	和	一个	堆积	汤匙	的	磨碎的

['tʃɔ:klət] [tu:; tə][ðə; ði][θɜ:rd] ,

chocolate	to	the	third	,
巧克力	到	这	第三	,

在另一个杯子里加入粉红色色素，在第三个杯子里加入一大勺磨碎的巧克力。

[ju:; jʊ][kæn; kən][hæv; həv][ðə; ði] [θri:] ['leər] ['dɪfrənt] , [naɪs][aɪs] [kri:m] [brɪks] .

you	can	have	the	three	layers	different	,	nice	ice	cream	bricks	.
你	能	有	这	三	层	不同的	,	好的	冰	奶油	砖块	.

你可以把这三层做成不同的、美味的冰淇淋砖。

['tʃɔ:klət] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] .

Chocolate	Cake	—	No	.	1	.
巧克力	蛋糕	—	不	.	1	.

巧克力蛋糕——第一名。

[wʌn][kʌp] ['bʌtər] , [ˌtu:'tu:][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] , - / [ˌtu:'tu:][ʌv; əv]['flaʊər] , [faɪv] [egz] ,

1	cup	butter	,	2	of	sugar	,	1	of	milk	,	21	/	2	of	flour	,	5	eggs	,
1	杯子	黄油	,	2	的	糖	,	1	的	牛奶	,	-	/	2	的	面粉	,	5	鸡蛋	,

1 杯黄油，2 杯糖，1 杯牛奶，2.5 杯面粉，5 个鸡蛋，

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [keɪk] [ʌv; əv] ['beɪkɚz] ['tʃɔ:klət] .

2	teaspoons	baking	powder	,	1	cake	of	Baker's	chocolate	.
2	茶匙	烘烤	粉末	,	1	蛋糕	的	面包师的	巧克力	.

2茶匙泡打粉，1块贝克牌巧克力蛋糕。

[greɪt] [ðə; ði] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [keɪk] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði]['flaʊər] ; ['fleɪvər][wɪð; wɪθ]

Grate	the	chocolate	and	add	to	the	cake	before	the	flour	;	flavor	with
格特	这	巧克力	和	添加	到	这	蛋糕	前	这	面粉	;	味道	和

[və'nɪlə] ,

vanilla	,
香草	,

将巧克力磨碎，在加入面粉之前加入蛋糕糊中；用香草精调味。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['leər] .

and	bake	in	layers	.
和	烤	在	层	.

分层烘烤。

['fɪlɪŋ] . — [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θri:] [egz] , [wʌn] / [ˌtu:'tu:] [keɪk] [ʌv; əv] ['beɪkɚz] ['tʃɔ:klət] , [wʌn]

Filling	.	—	1	pound	of	sugar	,	3	eggs	,	1	/	2	cake	of	Baker's	chocolate	,	1
填充	.	—	1	磅	的	糖	,	3	鸡蛋	,	1	/	2	蛋糕	的	面包师的	巧克力	,	1

[kʌp] ['greɪtɪd]['kəukə,nʌt] .

cup	grated	cocoanut	.
杯子	磨碎的	椰子	.

馅料——1磅糖，3个鸡蛋，半块贝克巧克力，1杯磨碎的椰子。

['kʌvər] [ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv] [keɪk] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd]['kəukə,nʌt] .

Cover	the	top	of	cake	with	grated	cocoanut	.
覆盖	这	顶部	的	蛋糕	和	磨碎的	椰子	.

在蛋糕顶部撒上椰蓉。

['tʃɔ:klət] [keɪk] — [noʊ] . [ˌtu:'tu:] .

Chocolate	Cake	—	No	.	2	.
巧克力	蛋糕	—	不	.	2	.

巧克力蛋糕——2号。

- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] [mɪlk] , - / [fɔːr] [ʌv; əv]

11	**/**	**2**	**cups**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**/**	**2**	**of**	**milk**	**,**	**13**	**/**	**4**	**of**
-	/	2	杯子	糖	,	1	/	2	的	黄油	,	1	/	2	的	牛奶	,	-	/	4	的

['flaʊər] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv] ['beɪkɚz] ['tʃɔːklət] ,

flour	**,**	**1**	**/**	**4**	**pound**	**of**	**Baker's**	**chocolate**	**,**
面粉	,	1	/	4	磅	的	面包师的	巧克力	,

1又1/2杯糖，1/2杯黄油，1/2杯牛奶，1又3/4杯面粉，1/4磅贝克巧克力，

[θriː] [egz] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

3	**eggs**	**,**	**2**	**teaspoons**	**baking**	**powder**	**.**
3	鸡蛋	,	2	茶匙	烘烤	粉末	.

3个鸡蛋，2茶匙泡打粉。

[skreɪp] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] [faɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ([ðɪs] [ɪn]

Scrape	**the**	**chocolate**	**fine**	**and**	**add**	**5**	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**to**	**it**	**(**	**this**	**in**
刮	这	巧克力	美好的	和	添加	5	汤匙	的	糖	到	它	(	这	在

[ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps]) .

addition	**to**	**11**	**/**	**2**	**cups**	**)**	**.**
添加	到	-	/	2	杯子	)	.

将巧克力刮成细丝，加入 5 汤匙糖（这是在 1.5 杯糖之外的额外添加）。

[biːt] [ðə; ði] ['bʌtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .

Beat	**the**	**butter**	**to**	**a**	**cream**	**.**
打	这	黄油	到	一个	奶油	.

将黄油打发至奶油状。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , ['biːtɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪl] .

Gradually	**add**	**sugar**	**,**	**beating**	**all**	**the**	**while**	**.**
逐步地	添加	糖	,	殴打	全部	这	尽管	.

一边搅拌一边慢慢加入糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [tuː; tə] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Add	**3**	**tablespoons**	**of**	**boiling**	**water**	**to**	**the**	**chocolate**	**and**	**sugar**	**.**
添加	3	汤匙	的	沸腾	水	到	这	巧克力	和	糖	.

将3汤匙沸水加入巧克力和糖中。

[stɜːr] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['glɑːsi] , [ðen] [stɜːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['biːtn] ['ʃʊgər]

Stir	**over**	**the**	**fire**	**until**	**smooth**	**and**	**glossy**	**,**	**then**	**stir**	**into**	**the**	**beaten**	**sugar**
搅拌	超过	这	火	直到	光滑的	和	光滑	,	然后	搅拌	进入	这	被打败	糖

[ænd; ənd] ['bʌtər] .

and	**butter**	**.**
和	黄油	.

在火上搅拌至光滑有光泽，然后拌入打发的糖和黄油中。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ðə; ði] [egz] [wel] ['biːtn] ,

Add	**to**	**this**	**mixture**	**the**	**eggs**	**well**	**beaten**	**,**
添加	到	这	混合物	这	鸡蛋	出色地	被打败	,

将打散的鸡蛋加入混合物中，

[ðen] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['flaʊər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [hæz; həz] [bɪn] ['θɜːrəli] [mɪkst]

then	**the**	**milk**	**and**	**flour**	**in**	**which**	**the**	**baking**	**powder**	**has**	**been**	**thoroughly**	**mixed**
然后	这	牛奶	和	面粉	在	哪个	这	烘烤	粉末	有	到过	彻底	混合

.

:

.

然后将牛奶和面粉与泡打粉充分混合。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**twenty**	**minutes**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	二十	分钟	在	一个	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烘烤二十分钟。

[ðɪs] [meɪks] [tuː] [loʊvz] . [-]
This makes two loaves . [46]
这 制作 二 面包 . [-]

这样就做成了两个面包。[46]

['tʃɔːklət] [keɪk] — [noʊ] . [θriː] .
Chocolate Cake — No . 3 .
巧克力 蛋糕 — 不 . 3 .

巧克力蛋糕——3号。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] [ʌv; əv] [mɪlk] , [faɪv] [egz] ([əu'mitɪŋ] [waɪts] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː]
1 cup butter , 2 of sugar , 1 of milk , 5 eggs (omitting whites of 2
1 杯子 黄油 , 2 的 糖 , 1 的 牛奶 , 5 鸡蛋 (省略 白人 的 2
) ,
) ,
) ,

1 杯黄油，2 杯糖，1 杯牛奶，5 个鸡蛋（去掉 2 个鸡蛋的蛋白），

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] ['soʊdə] , - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər] .
1 teaspoon cream tartar , 1 / 2 of soda , 31 / 2 cups flour .
1 茶匙 奶油 鞑靼 , 1 / 2 的 苏打 , - / 2 杯子 面粉 .

1茶匙塔塔粉，1/2杯小苏打，3又1/2杯面粉。

['frɔːstɪŋ] . — [waɪts] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] , [sɪks] ['hiːpɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['tʃɔːklət] , [wʌn] [kʌp]
Frosting . — Whites of 2 eggs , 6 heaping tablespoons grated chocolate , 1 cup
糖霜 . — 白人 的 2 鸡蛋 , 6 堆积 汤匙 磨碎的 巧克力 , 1 杯子
['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .
powdered sugar , 1 teaspoon vanilla .
粉末状 糖 , 1 茶匙 香草 .

糖霜——2 个鸡蛋的蛋白，6 大勺磨碎的巧克力，1 杯糖粉，1 茶匙香草精。

[frɔːst] [waɪl] [keɪk] [ɪz] [hɑːt] .
Frost while cake is hot .
霜 尽管 蛋糕 是 热的 .

趁蛋糕还热的时候抹上糖霜。

[ðɪs] ['resəpi] [meɪks] [tuː] [loʊvz] .
This recipe makes two loaves .
这 食谱 制作 二 面包 .

这个配方可以做两个面包。

['tʃɔːklət] [loʊf] [keɪk] .
Chocolate Loaf Cake .
巧克力 面包 蛋糕 .

巧克力磅蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] [egz] ,
1 cup sugar , 1 of milk , 2 of flour , 2 eggs ,
1 杯子 糖 , 1 的 牛奶 , 2 的 面粉 , 2 鸡蛋 ,

1 杯糖，1 杯牛奶，2 杯面粉，2 个鸡蛋，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] .
1 teaspoon soda dissolved in the milk .
1 茶匙 苏打 溶解 在 这 牛奶 .

1茶匙小苏打溶于牛奶中。

[melt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] [mɪlk] , [joʊk] [ʌv; əv] [wʌn] [eg] ,
Melt 1 / 2 cup sugar , 1 / 2 of milk , yolk of 1 egg ,
熔化 1 / 2 杯子 糖 , 1 / 2 的 牛奶 , 蛋黄 的 1 蛋 ,

将半杯糖、半杯牛奶和1个蛋黄融化，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [keɪk] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [kriːm] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [keɪk] .

1	/	2	cake	of	chocolate	to	a	smooth	cream	and	add	to	cake	.
1	/	2	蛋糕	的	巧克力	到	一个	光滑的	奶油	和	添加	到	蛋糕	.

将半块巧克力蛋糕打成顺滑的奶油，加入蛋糕中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] .

Bake	in	a	moderate	oven	.
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[ˈtʃɔːklət] [ˈkæraml; ˈkɑːrml] [keɪk] .

Chocolate	Caramel	Cake	.
巧克力	焦糖	蛋糕	.

巧克力焦糖蛋糕。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] / [θriː][kʌp] [mɪlk] , [θriː] [egz] , [ˈbiːtn] [ˈseprətli] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz]

2	cups	sugar	,	2	/	3	cup	milk	,	3	eggs	,	beaten	separately	,	2	tablespoons
2	杯子	糖	,	2	/	3	杯子	牛奶	,	3	鸡蛋	,	被打败	分别地	,	2	汤匙

[ˈbʌtər] ,

butter	,
黄油	,

2 杯糖，2/3 杯牛奶，3 个鸡蛋（分别打散），2 汤匙黄油，

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊər] , [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [jiːst] [ˈpaʊdər] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] .

2	cups	flour	,	2	teaspoons	yeast	powder	,	1	teaspoon	vanilla	.
2	杯子	面粉	,	2	茶匙	酵母	粉末	,	1	茶匙	香草	.

2 杯面粉，2 茶匙酵母粉，1 茶匙香草精。

[beɪk] [ɪn] [ˈleər] .

Bake	in	layers	.
烤	在	层	.

分层烘烤。

[waɪt] [ˈfɪlɪŋ] . — - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈgrænjuleɪtɪd] [ˈʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [mɪlk] .

White	Filling	.	—	11	/	2	cups	granulated	sugar	,	1	/	2	cup	milk	.
白色的	填充	.	—	-	/	2	杯子	颗粒状	糖	,	1	/	2	杯子	牛奶	.

白色馅料——1.5 杯砂糖，0.5 杯牛奶。

[bɔɪl] [eɪt] [ˈmɪnɪts] ,

Boil	eight	minutes	,
熬	八	分钟	,

煮沸八分钟，

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈflaʊər] [stɜːrd] [ɪn][ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [koʊld][ˈwɔːtər][ænd; ənd] [ðen]

then	add	1	tablespoon	flour	stirred	in	2	tablespoons	cold	water	and	then
然后	添加	1	汤匙	面粉	搅拌	在	2	汤匙	寒冷的	水	和	然后

[bɔɪl] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] .

boil	five	minutes	longer	.
熬	五	分钟	更长	.

然后加入1汤匙用2汤匙冷水搅拌过的面粉，再煮5分钟。

[wen] [kuːl] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] .

When	cool	beat	to	a	cream	.
什么时候凉爽的		打	到	一个	奶油	.

冷却后搅打成奶油状。

[ˈtʃɔːklət] [ˈkæraml; ˈkɑːrml] [ˈfɪlɪŋ] . — [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [əˈbʌv] , [ˈoʊnli][wʌn] / [fɔːr] [stɪk] [ʌv; əv]

Chocolate	Caramel	Filling	.	—	The	same	as	above	,	only	1	/	4	stick	of
巧克力	焦糖	填充	.	—	这	相同的	作为	多于	,	仅有的	1	/	4	戳	的

['beɪkɚz] [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɔːklət] .

Baker's	unsweetened	chocolate	.
面包师的	无糖	巧克力	.

巧克力焦糖馅料——与上述相同，只是用了 1/4 条贝克牌无糖巧克力。

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .
1 **teaspoon** **vanilla** **.**
1 茶匙 香草 .

1茶匙香草精。

['lemən] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] ['dʒeli] [keɪk] .
Lemon **or** **Orange** **Jelly** **Cake** **.**
柠檬 或者 橙子 果冻 蛋糕 .

柠檬或橙子果冻蛋糕。

[wʌn][kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː][kʌps] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] / [θriː][kʌp] [mɪlk] , [fɔːr] [egz] , [θriː][kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər] ,
1 **cup** **butter** **,** **2** **cups** **sugar** **,** **2** **/** **3** **cup** **milk** **,** **4** **eggs** **,** **3** **cups** **sifted** **flour** **,**
1 杯子 黄油 , 2 杯子 糖 , 2 / 3 杯子 牛奶 , 4 鸡蛋 , 3 杯子 筛过的 面粉 ,

1杯黄油，2杯糖，2/3杯牛奶，4个鸡蛋，3杯过筛面粉，

[ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
and **1** **heaping** **teaspoon** **baking** **powder** **.**
和 1 堆积 茶匙 烘烤 粉末 .

以及1满茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn] [fɔːr] ['leər] . [-]
Bake **in** **four** **layers** **.** **[** **47** **]**
烤 在 四 层 . [-]

分四层烘烤。[47]

['dʒeli] — [fɔːr; fər] [keɪk] .
Jelly **—** **for** **Cake** **.**
果冻 — 为了 蛋糕 .

果冻——用于蛋糕。

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] .
1 **small** **cup** **sugar** **,** **1** **egg** **.**
1 小的 杯子 糖 , 1 蛋 .

1小杯糖，1个鸡蛋。

[greɪt] [ðə; ði][raɪnd][ænd; ənd][juːz][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən][ɔːr] ['ɔrɪndʒ] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['wɔːtər] , [wʌn]
Grate **the** **rind** **and** **use** **juice** **of** **1** **lemon** **or** **orange** **,** **1** **tablespoon** **water** **,** **1**
格特 这 果皮 和 使用 汁 的 1 柠檬 或者 橙子 , 1 汤匙 水 , 1
['tiːspuːn] ['flaʊər] .
teaspoon **flour** **.**
茶匙 面粉 .

将果皮磨碎，加入 1 个柠檬或橙子的汁、1 汤匙水和 1 茶匙面粉。

[pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkən] .
Place **the** **dish** **in** **a** **kettle** **of** **boiling** **water** **and** **let** **it** **thicken** **.**
地方 这 盘子 在 一个 壶 的 沸腾 水 和 让 它 加厚 .

将菜肴放入沸水中煮至浓稠。

[wen] [kuːl] [spred] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [keɪks] .
When **cool** **spread** **between** **the** **cakes** **.**
什么时候凉爽的 传播 之间 这 蛋糕 .

冷却后涂抹在蛋糕之间。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs][fɔːr; fər]['eni] ['leɪər] [keɪk] .
This **is** **very** **nice** **for** **any** **layer** **cake** **.**
这 是 非常 好的 为了 任何 层 蛋糕 .

这款蛋糕非常适合做多层蛋糕。

['æp(ə)l] [keɪk] [ɪn] ['leər] .
Apple **Cake** **in** **Layers** **.**
苹果 蛋糕 在 层 .

苹果分层蛋糕。

- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] ['bʌtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] [mɪlk] , - / [ˌtuːˈtuː] ['flaʊər] ,
11 / 2 cups sugar , 1 / 2 cup butter , 1 / 2 of milk , 21 / 2 flour ,
- / 2 杯子 糖 , 1 / 2 杯子 黄油 , 1 / 2 的 牛奶 , - / 2 面粉 ,

1.5 杯糖，0.5 杯黄油，0.5 杯牛奶，2.5 杯面粉

[θriː] [egz] ([waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] ['biːtn] ['seprətli]) , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdər] .
3 eggs (whites and yolks beaten separately) , 2 teaspoons yeast powder .
3 鸡蛋 (白人 和 蛋黄 被打败 分别地) , 2 茶匙 酵母 粉末 .

个鸡蛋（蛋清和蛋黄分别打散），2 茶匙酵母粉。

['fɪlɪŋ] . — [ˌtuːˈtuː] ['æplz] , ['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] , [wʌn] [eg] .
Filling . — 2 apples , grated rind and juice of 1 lemon , 1 egg .
填充 . — 2 苹果 , 磨碎的 果皮 和 汁 的 1 柠檬 , 1 蛋 .

馅料——2 个苹果，1 个柠檬的磨碎的皮和汁，1 个鸡蛋。

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] ['θɪkənz] , [ænd; ənd] [kuːl] [bɪˈfɔːr] ['juːzɪŋ] .
Boil till it thickens , and cool before using .
熬 直到 它 增厚 , 和 凉爽的 前 使用 .

煮至浓稠，冷却后即可使用。

[spred] [bɪˈtwiːn] ['leər] .
Spread between layers .
传播 之间 层 .

涂抹于各层之间。

['sʌnʃaɪn] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] .
Sunshine Cake — No . 1 .
阳光 蛋糕 — 不 . 1 .

阳光蛋糕——1号。

[waɪts] [ʌv; əv] [sɪks] [egz] , [joʊk] [ʌv; əv] [fɔːr] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː] / [fɔːr] ['flaʊər] ,
Whites of 6 eggs , yolks of 4 , 1 cup of sugar , 3 / 4 flour ,
白人 的 6 鸡蛋 , 蛋黄 的 4 , 1 杯子 的 糖 , 3 / 4 面粉 ,

6个鸡蛋的蛋白，4个鸡蛋的蛋黄，1杯糖，3/4杯面粉，

[skænt] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] , [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [raɪnd]
scant teaspoon cream of tartar , salt , 2 teaspoons orange juice and grated rind
稀少 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 盐 , 2 茶匙 橙子 汁 和 磨碎的 果皮
.
:
.

少许塔塔粉、盐、2 茶匙橙汁和磨碎的橙皮。

[sɪft] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] ['tɑːrtər] [təˈgeðər] ['sevrəl] [taɪmz] , [ðen] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [wel] - ['biːtn]
Sift sugar and cream tartar together several times , then mix with well - beaten
筛 糖 和 奶油 鞑靼 一起 一些 时代 , 然后 混合 和 出色地 - 被打败
[waɪts] ,
whites ,
白人 ,

将糖和塔塔粉一起过筛数次，然后与打发的蛋白混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['biːtn] [joʊk] , [sɪft] ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ['sevrəl] [taɪmz] , [mɪks] [ˌɔːltəˈgeðər] ,
add beaten yolks , sift flour and salt several times , mix altogether ,
添加 被打败 蛋黄 , 筛 面粉 和 盐 一些 时代 , 混合 共 ,

加入打散的蛋黄，面粉和盐过筛数次，搅拌均匀。

[pʊt] [ɪn] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] [beɪk] [frʌm; frəm] ['fɔːrti] [tuː; tə] ['fɪfti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [paɪp] [ɪn]
put in orange and bake from forty to fifty minutes in a pan with pipe in
放 在 橙子 和 烤 从 四十 到 五十 分钟 在 一个 平底锅 和 管道 在
['sentər] .
center .
中心 .

放入橙子，在烤盘中挤入糖霜，烘烤 40 至 50 分钟。

[duː][nɑːt] [lʊk] [æt; ət][ˌaɪ ˈtiː][fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Do	not	look	at	it	for	at	least	twenty	minutes	.
做	不是	看	在	它	为了	在	至少	二十	分钟	.

至少二十分钟内不要看它。

[duː][nɑːt] ['bʌtər] [pæn] , [nɔːr] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [koʊld] .

Do	not	butter	pan	,	nor	remove	from	it	till	cold	.
做	不是	黄油	平底锅	,	也不	消除	从	它	直到	寒冷的	.

不要在锅上涂黄油，也不要等到锅冷却后再从锅里取出。

['sʌnʃaɪn] [keɪk] — [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Sunshine	Cake	—	No	.	2	.
阳光	蛋糕	—	不	.	2	.

阳光蛋糕——2号。

[joʊk] [ʌv; əv] - [egz] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv] [mɪlk] ,

Yolks	of	11	eggs	,	2	cups	sugar	,	1	of	butter	,	1	of	milk	,
蛋黄	的	-	鸡蛋	,	2	杯子	糖	,	1	的	黄油	,	1	的	牛奶	,

11个鸡蛋的蛋黄，2杯糖，1块黄油，1杯牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['soʊdə] , [fɔːr] [kʌps] ['flaʊər] .

1	teaspoon	cream	of	tartar	,	1	/	2	of	soda	,	4	cups	flour	.
1	茶匙	奶油	的	鞑靼	,	1	/	2	的	苏打	,	4	杯子	面粉	.

1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打，4杯面粉。

['fleɪvər][tuː; tə] [teɪst] . [-]

Flavor	to	taste	.	[	48	]
味道	到	品尝	.	[	-	]

根据个人口味调味。[48]

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [waɪt] [keɪk] .

A	Delicious	White	Cake	.
一个	可口的	白色的	蛋糕	.

一款美味的白蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] ['flaʊər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

1	pound	sugar	,	1	pound	butter	,	1	pound	flour	,	a	little	baking	powder	,
1	磅	糖	,	1	磅	黄油	,	1	磅	面粉	,	一个	小的	烘烤	粉末	,

1磅糖，1磅黄油，1磅面粉，少许泡打粉

[waɪts] [ʌv; əv] - [egz] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

whites	of	20	eggs	,	and	flavoring	.
白人	的	-	鸡蛋	,	和	调味	.

20 个鸡蛋的蛋白，以及调味料。

[waɪt] [keɪk] .

White	Cake	.
白色的	蛋糕	.

白蛋糕。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['bʌtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn]

1	/	2	cup	butter	,	1	/	2	of	milk	,	1	of	sugar	,	2	of	flour	,	1
1	/	2	杯子	黄油	,	1	/	2	的	牛奶	,	1	的	糖	,	2	的	面粉	,	1

['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdər] ,

teaspoon	yeast	powder	,
茶匙	酵母	粉末	,

1/2 杯黄油，1/2 杯牛奶，1 份糖，2 份面粉，1 茶匙酵母粉，

[waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , ['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ] .

whites	of	2	eggs	,	almond	flavoring	.
白人	的	2	鸡蛋	,	杏仁	调味	.

2个鸡蛋的蛋白，杏仁味。

[snoʊ] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] .
Snow Cake — No . 1 .
雪 蛋糕 — 不 . 1 .

雪糕——1号。

[waɪts] [ʌv; əv] - [egz] , [ˌtuːˈtuː]['dʒeli] ['glæsɪz] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn]
Whites of 10 eggs , 2 jelly glasses of powdered sugar , 1 of flour , 1
白人 的 - 鸡蛋 , 2 果冻 眼镜 的 粉末状 糖 , 1 的 面粉 , 1
['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] .
teaspoon cream tartar .
茶匙 奶油 鞑靼 .

10 个鸡蛋的蛋白，2 杯糖粉，1 杯面粉，1 茶匙塔塔粉。

[snoʊ] [keɪk] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Snow Cake — No . 2 .
雪 蛋糕 — 不 . 2 .

雪糕——2号。

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [jiːst]
1 cup sugar , 1 / 2 of butter , 1 / 2 of milk , 1 teaspoon yeast
1 杯子 糖 , 1 / 2 的 黄油 , 1 / 2 的 牛奶 , 1 茶匙 酵母
['paʊdər] ,
powder ,
粉末 ,

1 杯糖，1/2 杯黄油，1/2 杯牛奶，1 茶匙酵母粉，

[ˌtuːˈtuː][kʌps]['flaʊər] , [vəˈnɪlə] ['fleɪvərɪŋ] .
2 cups flour , vanilla flavoring .
2 杯子 面粉 , 香草 调味 .

2 杯面粉，香草精。

['æftər] ['biːɪŋ] [wel] [mɪkst] , [stɜːr][ɪn][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][fɔːr] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] ['vɪgərəsli] .
After being well mixed , stir in the whites of 4 eggs , and beat vigorously .
后 存在 出色地 混合 , 搅拌 在 这 白人 的 4 鸡蛋 , 和 打 大力 .

充分混合后，加入 4 个鸡蛋的蛋白，用力搅拌。

[roʊz] [keɪk] .
Rose Cake .
玫瑰 蛋糕 .

玫瑰蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊər] , [θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn][kʌp] [roʊz]['wɔːtər] ,
1 pound flour , 3 / 4 pound sugar , 1 / 2 pound butter , 1 cup rose water ,
1 磅 面粉 , 3 / 4 磅 糖 , 1 / 2 磅 黄油 , 1 杯子 玫瑰 水 ,

1磅面粉，3/4磅糖，1/2磅黄油，1杯玫瑰水

[faɪv] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːn] [draɪ]['soʊdə] .
5 eggs , 1 teaspoon dry soda .
5 鸡蛋 , 1 茶匙 干燥 苏打 .

5个鸡蛋，1茶匙小苏打。

[sɪft] [waɪt] ['ʃʊgər] ['oʊvər] [keɪk] [wen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Sift white sugar over cake when put in the oven .
筛 白色的 糖 超过 蛋糕 什么时候 放 在 这 烤箱 .

将白砂糖筛在蛋糕表面，然后放入烤箱烘烤。

['feðər] [keɪk] .
Feather Cake .
羽毛 蛋糕 .

羽毛蛋糕。

[wʌn] [eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] ,

1	egg	,	1	tablespoon	butter	,	1	cup	sugar	,	2	cups	flour	,	1	/	2	cup	milk	,
1	蛋	,	1	汤匙	黄油	,	1	杯子	糖	,	2	杯子	面粉	,	1	/	2	杯子	牛奶	,

1个鸡蛋，1汤匙黄油，1杯糖，2杯面粉，1/2杯牛奶，

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

2	teaspoons	baking	powder	.
2	茶匙	烘烤	粉末	.

2茶匙泡打粉。

[dɪ'lɪʃəs] [keɪk] .

Delicious	Cake	.
可口的	蛋糕	.

美味的蛋糕。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] , [θriː] / [fɔːr] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [faɪv] [egz] , ['biːtn] ['seprətli] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

2	cups	sifted	sugar	,	3	/	4	of	butter	,	5	eggs	,	beaten	separately	,	1	/	2	cup	of	milk	,
2	杯子	筛过的	糖	,	3	/	4	的	黄油	,	5	鸡蛋	,	被打败	分别地	,	1	/	2	杯子	的	牛奶	,

2 杯过筛的糖，3/4 杯黄油，5 个鸡蛋（分别打散），1/2 杯牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɪn] - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['brændi] . [-] [49]

1	teaspoon	baking	powder	in	21	/	2	cups	sifted	flour	,	2	tablespoons	brandy	.	[	-	]	49	]
1	茶匙	烘烤	粉末	在	-	/	2	杯子	筛过的	面粉	,	2	汤匙	白兰地	.	[	-	]	-	]

1 茶匙泡打粉加入 2.5 杯过筛面粉中，2 汤匙白兰地。[49]

[goʊld] [keɪk] .

Gold	Cake	.
金子	蛋糕	.

金蛋糕。

[joʊk] [ʌv; əv] [faɪv] [egz] [ænd; ənd] [wʌn] [hoʊl] [eg] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Yolks	of	5	eggs	and	1	whole	egg	,	2	cups	sugar	,	1	of	butter	,
蛋黄	的	5	鸡蛋	和	1	所有的	蛋	,	2	杯子	糖	,	1	的	黄油	,

5个鸡蛋的蛋黄和1个全蛋，2杯糖，1块黄油，

[ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] [mɪlk] , [θriː] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] ['soʊdə] .

2	/	3	cup	milk	,	3	of	flour	,	1	teaspoon	cream	of	tartar	,	1	/	2	of	soda	.
2	/	3	杯子	牛奶	,	3	的	面粉	,	1	茶匙	奶油	的	鞑靼	,	1	/	2	的	苏打	.

2/3 杯牛奶，3 杯面粉，1 茶匙塔塔粉，1/2 杯小苏打。

['sɪlvər] [keɪk] .

Silver	Cake	.
银	蛋糕	.

银蛋糕。

[waɪts] [ʌv; əv] [faɪv] [egz] , - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtər] , [θriː] ['iːv(ə)n] [kʌps] ['flaʊər] ,

Whites	of	5	eggs	,	11	/	2	cups	sugar	,	1	/	2	cup	butter	,	3	even	cups	flour	,
白人	的	5	鸡蛋	,	-	/	2	杯子	糖	,	1	/	2	杯子	黄油	,	3	甚至	杯子	面粉	,

5个鸡蛋的蛋白，1.5杯糖，0.5杯黄油，3杯面粉，

[wʌn][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['soʊdə] , ['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə]

1	of	milk	,	1	teaspoon	cream	tartar	,	1	/	2	of	soda	,	flavor	with	vanilla
1	的	牛奶	,	1	茶匙	奶油	鞣靼	,	1	/	2	的	苏打	,	味道	和	香草

.

:

.

1 份牛奶，1 茶匙塔塔粉，1/2 杯苏打水，用香草精调味。

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ; [biːt] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] [ænd; ənd]

Beat	butter	and	sugar	to	a	cream	;	beat	whites	to	a	stiff	froth	and
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	;	打	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	和

[ˌeɪ diː 'diː] .

add	.
添加	.

将黄油和糖打发至奶油状；将蛋白打发至硬性发泡，然后加入。

[sɪft] [kriːm] ['tɑːrtər][wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd] [dɪ'zɑːlv] ['soʊdə][ɪn][mɪlk] .

Sift	cream	tartar	with	flour	and	dissolve	soda	in	milk	.
筛	奶油	鞣靼	和	面粉	和	溶解	苏打	在	牛奶	.

将塔塔粉与面粉一起过筛，并将小苏打溶解在牛奶中。

[stɜːr][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [mɪlk] .

Stir	in	a	little	flour	before	adding	milk	.
搅拌	在	一个	小的	面粉	前	添加	牛奶	.

先拌入少许面粉，再加入牛奶。

['mɑːrb(ə)l] [keɪk] .

Marble	Cake	.
大理石	蛋糕	.

大理石蛋糕。

[waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] , - / [ˌtuː'tuː][kʌps] ['ʃʊgər] , [θriː] / [fɔːr][kʌp] ['bʌtər] , [wʌn] / [θriː][kʌp] [mɪlk]

Whites	of	6	eggs	,	11	/	2	cups	sugar	,	3	/	4	cup	butter	,	1	/	3	cup	milk
白人	的	6	鸡蛋	,	-	/	2	杯子	糖	,	3	/	4	杯子	黄油	,	1	/	3	杯子	牛奶

[ænd; ənd] - / [fɔːr][kʌps]['flaʊər] ,

and	13	/	4	cups	flour	,
和	-	/	4	杯子	面粉	,

6个鸡蛋的蛋白，1又1/2杯糖，3/4杯黄油，1/3杯牛奶和1又3/4杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['soʊdə] .

1	teaspoon	cream	of	tartar	,	1	/	2	of	soda	.
1	茶匙	奶油	的	鞣靼	,	1	/	2	的	苏打	.

1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ]['leмən] .

Flavor	with	lemon	.
味道	和	柠檬	.

用柠檬调味。

[dɑːrk][pɑːrt] . — [joʊk] [ʌv; əv][sɪks] [egz] , - / [ˌtuː'tuː][kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] , [θriː] / [fɔːr][kʌp] ['bʌtər] , -

Dark	Part	.	—	Yolks	of	6	eggs	,	11	/	2	cups	brown	sugar	,	3	/	4	cup	butter	,	13
黑暗的	部分	.	—	蛋黄	的	6	鸡蛋	,	-	/	2	杯子	棕色的	糖	,	3	/	4	杯子	黄油	,	-

/ [fɔːr][kʌps][mɪlk] ,

/	4	cups	milk	,
/	4	杯子	牛奶	,

黑蛋部分——6个鸡蛋的蛋黄，1又1/2杯红糖，3/4杯黄油，1又3/4杯牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] , [wʌn] / [θriː][ʌv; əv]['soʊdə] , [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['ɔːlspaɪs] , ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cream	tartar	,	1	/	3	of	soda	,	1	teaspoon	each	allspice	,	cinnamon
1	茶匙	奶油	鞑靼	,	1	/	3	的	苏打	,	1	茶匙	每个	多香果	,	肉桂

[ænd; ənd][kloʊvz] .

and	cloves	.
和	丁香	.

1茶匙塔塔粉，1/3茶匙小苏打，1茶匙多香果粉，1茶匙肉桂粉，1茶匙丁香粉。

[mɪks] ['laɪtli] [tə'geðər] , [ɔːr] [beɪk] [ɪn] ['leər] , [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] .

Mix	lightly	together	,	or	bake	in	layers	,	as	you	please	.
混合	轻轻	一起	,	或者	烤	在	层	,	作为	你	请	.

轻轻搅拌均匀，或者分层烘烤，随您喜欢。

[koʊld]['wɔːtər] [keɪk] .

Cold	Water	Cake	.
寒冷的	水	蛋糕	.

冷水蛋糕。

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,

2	cups	sugar	,	2	of	flour	,	1	/	2	cup	butter	,	1	of	cold	water	,
2	杯子	糖	,	2	的	面粉	,	1	/	2	杯子	黄油	,	1	的	寒冷的	水	,

2杯糖，2杯面粉，1/2杯黄油，1杯冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , [wʌn][ʌv; əv]['soʊdə] .

2	eggs	,	2	teaspoons	cream	of	tartar	,	1	of	soda	.
2	鸡蛋	,	2	茶匙	奶油	的	鞑靼	,	1	的	苏打	.

个鸡蛋，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打。

[biːt] ['θɜːrəli] .

Beat	thoroughly	.
打	彻底	.

彻底搅拌。

[beɪk] [ɪn] [kʌps] .

Bake	in	cups	.
烤	在	杯子	.

用杯子烘烤。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [hɑːt] .

To	be	eaten	with	butter	,	hot	.
到	是	吃	和	黄油	,	热的	.

趁热蘸黄油食用。

[waɪt] ['maʊnt(ə)n] [keɪk] .

White	Mountain	Cake	.
白色的	山	蛋糕	.

白山蛋糕。

- / [ˌtuː'tuː][kʌps] ['bʌtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] [kriːm] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː][ʌv; əv]['flaʊər]

11	/	2	cups	butter	,	1	/	2	of	cream	,	2	of	sugar	,	3	of	flour
-	/	2	杯子	黄油	,	1	/	2	的	奶油	,	2	的	糖	,	3	的	面粉

[ænd; ənd][fɔːr] [egz] .

and	4	eggs	.
和	4	鸡蛋	.

1.5 杯黄油，1/2 杯奶油，2 杯糖，3 杯面粉和 4 个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kʌrənts] . [-]

Add	currants	.	[	50	]
添加	醋栗	.	[	-	]

加入醋栗。[50]

['fedərəl] [keɪk] .

Federal	**Cake**	**.**
联邦	蛋糕	.

联邦蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊər] , [wʌn][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['bʌtər] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] ['tiːkʌp] [kriːm]

1	**pound**	**flour**	**,**	**1**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**of**	**butter**	**,**	**4**	**eggs**	**,**	**1**	**teacup**	**cream**
1	磅	面粉	,	1	的	糖	,	1	/	2	的	黄油	,	4	鸡蛋	,	1	茶碗	奶油

,

,

,

1磅面粉，1磅糖，1/2盎司黄油，4个鸡蛋，1茶杯奶油，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [waɪn] - [glæs] ['brændi] , [wʌn][ʌv; əv] [waɪn] , [wʌn] ['nʌtmeg] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] .

1	**/**	**2**	**wine**	**-**	**glass**	**brandy**	**,**	**1**	**of**	**wine**	**,**	**1**	**nutmeg**	**,**	**1**	**pound**	**raisins**	**.**
1	/	2	葡萄酒	-	玻璃	白兰地	,	1	的	葡萄酒	,	1	肉豆蔻	,	1	磅	葡萄干	.

半杯白兰地，1 杯葡萄酒，1 个肉豆蔻，1 磅葡萄干。

['lɪŋkən] [keɪk] .

Lincoln	**Cake**	**.**
林肯	蛋糕	.

林肯蛋糕。

[ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv] [mɪlk] , [θriː][ʌv; əv]['flaʊər] ,

2	**eggs**	**,**	**2**	**cups**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**butter**	**,**	**1**	**of**	**milk**	**,**	**3**	**of**	**flour**	**,**
2	鸡蛋	,	2	杯子	糖	,	1	/	2	杯子	黄油	,	1	的	牛奶	,	3	的	面粉	,

2个鸡蛋，2杯糖，1/2杯黄油，1杯牛奶，3杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['soʊdə] .

1	**teaspoon**	**cream**	**of**	**tartar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**of**	**soda**	**.**
1	茶匙	奶油	的	鞑靼	,	1	/	2	的	苏打	.

1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打。

['fleɪvər][tuː; tə] [teɪst] .

Flavor	**to**	**taste**	**.**
味道	到	品尝	.

根据个人口味调味。

['hærisn] [keɪk] .

Harrison	**Cake**	**.**
哈里森	蛋糕	.

哈里森蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['sɪrəp] , [wʌn] [mɪlk] , [fɔːr] [egz] ,

1	**cup**	**butter**	**,**	**2**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**	**1**	**syrup**	**,**	**1**	**milk**	**,**	**4**	**eggs**	**,**
1	杯子	黄油	,	2	的	棕色的	糖	,	1	糖浆	,	1	牛奶	,	4	鸡蛋	,

1 杯黄油，2 杯红糖，1 杯糖浆，1 杯牛奶，4 个鸡蛋，

[faɪv] [kʌps] ['flaʊər] , [wʌn] ['nʌtmeg] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] .

5	**cups**	**flour**	**,**	**1**	**nutmeg**	**,**	**1**	**teaspoon**	**soda**	**.**
5	杯子	面粉	,	1	肉豆蔻	,	1	茶匙	苏打	.

杯面粉，1 个肉豆蔻，1 茶匙小苏打。

[fruːt] [tuː; tə] [suːt] .

Fruit	**to**	**suit**	**.**
水果	到	套装	.

适量的水果。

[vɪk'tɔːriə] [keɪk] .

Victoria	**Cake**	**.**
维多利亚	蛋糕	.

维多利亚蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [fɔːr] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] ,

1	cup	butter	,	2	of	sugar	,	4	of	flour	,	4	eggs	,	1	cup	sour	milk	,
1	杯子	黄油	,	2	的	糖	,	4	的	面粉	,	4	鸡蛋	,	1	杯子	酸的	牛奶	,

1杯黄油，2杯糖，4杯面粉，4个鸡蛋，1杯酸奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] , [wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts] , [wʌn] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [waɪn] -

1	teaspoon	soda	,	1	cup	molasses	,	1	pound	currants	,	1	of	raisins	,	1	wine	-
1	茶匙	苏打	,	1	杯子	糖蜜	,	1	磅	醋栗	,	1	的	葡萄干	,	1	葡萄酒	-

[glæs] ['brændi] ,

glass	brandy	,
玻璃	白兰地	,

1茶匙小苏打，1杯糖蜜，1磅黑加仑干，1份葡萄干，1杯白兰地，

[wʌn] ['nʌtmeg] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [kloʊvz] , [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd]

1	nutmeg	,	2	teaspoons	of	cloves	,	2	of	cinnamon	,	1	/	2	pound
1	肉豆蔻	,	2	茶匙	的	丁香	,	2	的	肉桂	,	1	/	2	磅

['sɪtrən] .

citron	.
香橼	.

1个肉豆蔻，2茶匙丁香，2茶匙肉桂，1/2磅香橼。

[paʊnd] [keɪk] .

Pound	Cake	.
磅	蛋糕	.

磅蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊər] , [wʌn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , - ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , - [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn]

1	pound	flour	,	1	of	sugar	,	11	ounces	butter	,	10	eggs	,	1	/	2	teaspoon
1	磅	面粉	,	1	的	糖	,	-	盎司	黄油	,	-	鸡蛋	,	1	/	2	茶匙

['soʊdə] .

soda	.
苏打	.

1磅面粉，1磅糖，11盎司黄油，10个鸡蛋，1/2茶匙小苏打。

[spʌndʒ] [paʊnd] [keɪk] .

Sponge	Pound	Cake	.
海绵	磅	蛋糕	.

海绵磅蛋糕。

[wʌn] ['hiːpɪŋ] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] [skænt] [kʌp] ['bʌtər] , [sɪks] [egz] ['liːvɪŋ] [aʊt] [waɪts] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː]

1	heaping	cup	sugar	,	1	scant	cup	butter	,	6	eggs	leaving	out	whites	of	2
1	堆积	杯子	糖	,	1	稀少	杯子	黄油	,	6	鸡蛋	离开	出去	白人	的	2

[fɔːr; fər] ['aɪsɪŋ] ,

for	icing	,
为了	糖霜	,

1 满杯糖，1 少许黄油，6 个鸡蛋（去掉 2 个蛋白做糖霜），

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər] , - / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

11	/	2	cups	flour	,	11	/	2	teaspoons	baking	powder	.
-	/	2	杯子	面粉	,	-	/	2	茶匙	烘烤	粉末	.

1.5 杯面粉，1.5 茶匙泡打粉。

['fleɪvərɪŋ] .

Flavoring	.
调味	.

调味。

[ænt] - [spʌndʒ] [keɪk] .

Aunt	Sharlie's	Sponge	Cake	.
阿姨	-	海绵	蛋糕	.

夏莉阿姨的海绵蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['paʊdərd] [loʊf] ['ʃʊgər] , ['sɛvən] [egz] , ['biːtn] ['seprətli] , [dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd] [piːl]

1	pound	powdered	loaf	sugar	,	7	eggs	,	beaten	separately	,	juice	and	grated	peel
1	磅	粉末状	面包	糖	,	7	鸡蛋	,	被打败	分别地	,	汁	和	磨碎的	果皮

[ʌv; əv]['lemən] ,

of	lemon	,
的	柠檬	,

1磅糖粉，7个鸡蛋（分别打散），柠檬汁和柠檬皮屑，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [draɪd] ['flaʊər] ['sɪftɪd] [ɪn][æt; ət][ðə; ði][læst] . [-]

1	/	2	pound	dried	flour	sifted	in	at	the	last	.	[	51	]
1	/	2	磅	干燥	面粉	筛过的	在	在	这	最后的	.	[	-	]

最后筛入 1/2 磅干面粉。[51]

[spʌndʒ] [keɪk] [tuː; tə][roʊl] .

Sponge	Cake	to	Roll	.
海绵	蛋糕	到	卷	.

卷状海绵蛋糕。

[fɔːr] [egz] , [wʌn][kʌp] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] ,

4	eggs	,	1	cup	powdered	sugar	,	1	of	flour	,	1	teaspoon	cream	tartar	,
4	鸡蛋	,	1	杯子	粉末状	糖	,	1	的	面粉	,	1	茶匙	奶油	鞑靼	,

4个鸡蛋，1杯糖粉，1杯面粉，1茶匙塔塔粉，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ˌsæləˈretəs] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [koʊld]['wɔːtər] .

1	/	2	teaspoon	saleratus	,	1	tablespoon	cold	water	.
1	/	2	茶匙	萨勒拉图斯	,	1	汤匙	寒冷的	水	.

1/2 茶匙盐酸莨菪碱，1 汤匙冷水。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《烹饪蓝皮书》(The Cookery Blue Book)
第3/5页

[sɪft] [ðə; ðɪ] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] [ænd; ənd] [kri:m] ['tɑ:rtər] [tə'geðər] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [egz] , [ænd; ənd] [stɜ:r]
Sift **the** **sugar** **,** **flour** **and** **cream** **tartar** **together** **;** **then** **add** **eggs** **,** **and** **stir**
筛 这 糖 , 面粉 和 奶油 鞑靼 一起 ; 然后 添加 鸡蛋 , 和 搅拌
[tə'geðər] [ten] ['mɪnɪts] ;
together **ten** **minutes** **;**
一起 十 分钟 ;

将糖、面粉和塔塔粉一起过筛；然后加入鸡蛋，搅拌十分钟；

[ˌeɪ di: 'di:] ['wɔ:tər] , ['soʊdə] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['bɪskɪt] - [pæn] .
add **water** **,** **soda** **and** **flavoring** **,** **and** **bake** **in** **biscuit** **-** **pan** **.**
添加 水 , 苏打 和 调味 , 和 烤 在 饼干 - 平底锅 .

加入水、小苏打和调味料，然后在饼干模具中烘烤。

[tu:; tə] [meɪk] ['dʒeli] [roʊl] , [leɪ] [ɑ:n] [bred] - [bɔ:rd] , [spred] [wɪð; wɪθ] ['dʒeli] [ænd; ənd] [roʊl] .
To **make** **jelly** **roll** **,** **lay** **on** **bread** **-** **board** **,** **spread** **with** **jelly** **and** **roll** **.**
到 制作 果冻 卷 , 躺 在 面包 - 木板 , 传播 和 果冻 和 卷 .

制作果冻卷的方法是：将面团放在面包板上，涂上果冻，然后卷起来。

[spʌndʒ] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] .
Sponge **Cake** **—** **No** **.** **1** **.**
海绵 蛋糕 — 不 . 1 .

海绵蛋糕——第一名。

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['ʃʊgər] , [fɔ:r] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['wɔ:tər] , [ˌtu:'tu:] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [ji:st]
2 **cups** **sugar** **,** **4** **eggs** **,** **1** **cup** **water** **,** **2** **of** **flour** **,** **2** **teaspoons** **yeast**
2 杯子 糖 , 4 鸡蛋 , 1 杯子 水 , 2 的 面粉 , 2 茶匙 酵母
['paʊdər] ,
powder **,**
粉末 ,

2杯糖，4个鸡蛋，1杯水，2份面粉，2茶匙酵母粉，

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
salt **and** **flavoring** **.**
盐 和 调味 .

盐和调味料。

[spʌndʒ] [keɪk] — [noʊ] . [ˌtu:'tu:] .
Sponge **Cake** **—** **No** **.** **2** **.**
海绵 蛋糕 — 不 . 2 .

海绵蛋糕——2号。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [fɔ:r] [egz] , [wʌn] ['hi:pɪŋ] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [faɪv]
1 **cup** **sugar** **,** **1** **of** **flour** **,** **4** **eggs** **,** **1** **heaping** **teaspoon** **baking** **powder** **,** **5**
1 杯子 糖 , 1 的 面粉 , 4 鸡蛋 , 1 堆积 茶匙 烘烤 粉末 , 5
['teɪbəlˌspu:nz] ['wɔ:tər] .
tablespoons **water** **.**
汤匙 水 .

1 杯糖，1 杯面粉，4 个鸡蛋，1 满茶匙泡打粉，5 汤匙水。

[rʌb] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [joʊk] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] ['kri:mi] .
Rub **sugar** **and** **yolks** **together** **until** **very** **light** **and** **creamy** **.**
擦 糖 和 蛋黄 一起 直到 非常 光 和 奶油状 .

将糖和蛋黄一起揉搓至非常蓬松顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtər][ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv][ðə; ði]['flaʊər] .

Add	**water**	**and**	**1**	**/**	**2**	**of**	**the**	**flour**	**.**
添加	水	和	1	/	2	的	这	面粉	.

加入水和一半的面粉。

['æftər] ['sɪftɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd]['flaʊər][twaɪs] , [ˌeɪ diː 'diː] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['flaʊər][wɪð; wɪθ] ['biːtn] [waɪts] ,

After	**sifting**	**baking**	**powder**	**and**	**flour**	**twice**	**,**	**add**	**remaining**	**flour**	**with**	**beaten**	**whites**	**,**
后	筛分	烘烤	粉末	和	面粉	两次	,	添加	其余的	面粉	和	被打败	白人	,

将泡打粉和面粉过筛两次后，加入剩余的面粉和打发的蛋白。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
和	一个	捏	的	盐	.

再加一小撮盐。

[stɜːr]['dʒentli] .

Stir	**gently**	**.**
搅拌	轻轻地	.

轻轻搅拌。

[wʌn] , [ˌtuːˈtuː] , [θriː] , [fɔːr] [keɪk] .

1	**,**	**2**	**,**	**3**	**,**	**4**	**Cake**	**.**
1	,	2	,	3	,	4	蛋糕	.

1、2、3、4 蛋糕。

[wʌn][kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [θriː][ʌv; əv]['flaʊər] , [fɔːr] [egz] , [wʌn][kʌp] [mɪlk] ,

1	**cup**	**butter**	**,**	**2**	**of**	**sugar**	**,**	**3**	**of**	**flour**	**,**	**4**	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**milk**	**,**
1	杯子	黄油	,	2	的	糖	,	3	的	面粉	,	4	鸡蛋	,	1	杯子	牛奶	,

1 杯黄油，2 杯糖，3 杯面粉，4 个鸡蛋，1 杯牛奶，

[ˌtuːˈtuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] ['lemən] .

2	**heaping**	**teaspoons**	**baking**	**powder**	**,**	**1**	**/**	**2**	**teaspoon**	**each**	**of**	**vanilla**	**and**	**lemon**	**.**
2	堆积	茶匙	烘烤	粉末	,	1	/	2	茶匙	每个	的	香草	和	柠檬	.

2 满茶匙泡打粉，1/2 茶匙香草精和 1/2 茶匙柠檬精。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ʌnˈtɪl] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] ['kriːmi] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuːˈtuː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ;

Rub	**the**	**butter**	**and**	**sugar**	**until**	**very**	**light**	**and**	**creamy**	**;**	**then**	**add**	**2**	**eggs**	**and**	**beat**	**well**	**;**
擦	这	黄油	和	糖	直到	非常	光	和	奶油状	;	然后	添加	2	鸡蛋	和	打	出色地	;

将黄油和糖揉搓至非常蓬松顺滑；然后加入 2 个鸡蛋并充分搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuːˈtuː] [mɔːr] [ænd; ənd] [biːt] [əˈgen] ;

add	**2**	**more**	**and**	**beat**	**again**	**;**
添加	2	更多的	和	打	再次	;

再加2个，再打一次；

[ðen] [sɪft][ɪn]['flaʊər]['æftər] ['hævɪŋ] ['sɪftɪd] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

then	**sift**	**in**	**flour**	**after**	**having**	**sifted**	**it**	**with**	**the**	**baking**	**powder**	**.**
然后	筛	在	面粉	后	拥有	筛过的	它	和	这	烘烤	粉末	.

然后，将面粉与泡打粉一起过筛后，再筛入面粉。

[stɜːr][ɪn][mɪlk][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['flaʊər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .

Stir	**in**	**milk**	**with**	**the**	**flour**	**,**	**and**	**add**	**flavoring**	**.**
搅拌	在	牛奶	和	这	面粉	,	和	添加	调味	.

将牛奶拌入面粉中，并加入调味料。

[mə'læsɪz] [plʌm] [keɪk] .
Molasses **Plum** **Cake** **.**
糖蜜 李子 蛋糕 .

糖蜜李子蛋糕。

[skænt][ˌtuːˈtuː] / [θriː][kʌp] ['bʌtər] , [wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] ,
Scant **2** **/** **3** **cup** **butter** **,** **1** **cup** **sugar** **,** **1** **of** **molasses** **,** **1** **of** **milk** **,**
稀少 2 / 3 杯子 黄油 , 1 杯子 糖 , 1 的 糖蜜 , 1 的 牛奶 ,

少许 2/3 杯黄油，1 杯糖，1 杯糖蜜，1 杯牛奶，

[θriː] [egz] , [fɔːr][kʌps]['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] [stɜːrd] ['ɪntuː] [-]
3 **eggs** **,** **4** **cups** **flour** **,** **1** **teaspoon** **soda** **stirred** **into** **[** **52** **]**
3 鸡蛋 , 4 杯子 面粉 , 1 茶匙 苏打 搅拌 进入 [-]

3 个鸡蛋，4 杯面粉，1 茶匙小苏打搅拌[52]

[mə'læsɪz] , [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv][kloʊvz] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv]
molasses **,** **1** **teaspoon** **each** **of** **cloves** **,** **nutmeg** **and** **cinnamon** **,** **1** **cup** **of**
糖蜜 , 1 茶匙 每个 的 丁香 , 肉豆蔻 和 肉桂 , 1 杯子 的
[stoʊnd] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] .
stoned **and** **chopped** **raisins** **.**
吸食大麻 和 切碎 葡萄干 .

糖蜜，丁香、肉豆蔻和肉桂各1茶匙，去核切碎的葡萄干1杯。

[dɑːrk] [keɪk] .
Dark **Cake** **.**
黑暗的 蛋糕 .

黑蛋糕。

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv]['saʊər][mɪlk] , [wʌn][ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,
1 **cup** **sugar** **,** **1** **of** **butter** **,** **1** **of** **sour** **milk** **,** **1** **of** **molasses** **,**
1 杯子 糖 , 1 的 黄油 , 1 的 酸的 牛奶 , 1 的 糖蜜 ,

1 杯糖，1 杯黄油，1 杯酸奶，1 杯糖蜜

[fɔːr][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] .
4 **of** **flour** **,** **1** **teaspoon** **soda** **,** **1** **pound** **raisins** **.**
4 的 面粉 , 1 茶匙 苏打 , 1 磅 葡萄干 .

4份面粉，1茶匙小苏打，1磅葡萄干。

[ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv][spaɪs] .
All **kinds** **of** **spice** **.**
全部 种类 的 香料 .

各种香料。

[ðɪs] [keɪk] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] .
This **cake** **will** **keep** **a** **long** **time** **.**
这 蛋糕 将要 保持 一个 长的 时间 .

这款蛋糕可以保存很长时间。

[pleɪn] [spaɪs] [keɪk] .
Plain **Spice** **Cake** **.**
清楚的 香料 蛋糕 .

原味香料蛋糕。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv]['wɔːtər][ɔːr][mɪlk] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] [egz] ,
1 **/** **2** **cup** **butter** **,** **1** **of** **water** **or** **milk** **,** **2** **of** **brown** **sugar** **,** **2** **eggs** **,**
1 / 2 杯子 黄油 , 1 的 水 或者 牛奶 , 2 的 棕色的 糖 , 2 鸡蛋 ,

1/2 杯黄油，1 杯水或牛奶，2 杯红糖，2 个鸡蛋，

-	/	[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	['flaʊər]	,	-	/	[ˌtuːˈtuː]	['tiːspuːn]	[jiːst]	['paʊdər]	,	[wʌn]	['tiːspuːn]	[kloʊvz]	,	[wʌn]	[ʌv; əv]
31	**/**	**2**	**cups**	**flour**	**,**	**11**	**/**	**2**	**teaspoons**	**yeast**	**powder**	**,**	**1**	**teaspoon**	**cloves**	**,**	**1**	**of**
-	/	2	杯子	面粉	,	-	/	2	茶匙	酵母	粉末	,	1	茶匙	丁香	,	1	的

['sɪnəmən]	,
cinnamon	**,**
肉桂	,

3又1/2杯面粉，1又1/2茶匙酵母粉，1茶匙丁香，1茶匙肉桂，

[wʌn]	[ʌv; əv]	['ɔːlspaɪs]	,	[ænd; ənd]	[wʌn]	[kʌp]	[ʌv; əv]	['kʌrənts]	[ɔːr]	['reɪzɪnz]	[kæn; kən]	[biː; bi]	['ædɪd]	,	[ɪf]
1	**of**	**allspice**	**,**	**and**	**1**	**cup**	**of**	**currants**	**or**	**raisins**	**can**	**be**	**added**	**,**	**if**
1	的	多香果	,	和	1	杯子	的	醋栗	或者	葡萄干	能	是	额外	,	如果

[dɪˈzaɪrd]	.
desired	**.**
想要的	.

如果需要，可以加入 1 包五香粉和 1 杯醋栗或葡萄干。

[fruːt]	[keɪk]	—	[noʊ]	.	[wʌn]	.
Fruit	**Cake**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
水果	蛋糕	—	不	.	1	.

水果蛋糕——1号。

[wʌn]	[paʊnd]	['sɪtrən]	,	[ˌtuːˈtuː]	[ʌv; əv]	['kʌrənts]	,	[ˌtuːˈtuː]	[ʌv; əv]	['reɪzɪnz]	,	[wʌn]	[ʌv; əv]	['flaʊər]	,	[wʌn]	[ʌv; əv]
1	**pound**	**citron**	**,**	**2**	**of**	**currants**	**,**	**2**	**of**	**raisins**	**,**	**1**	**of**	**flour**	**,**	**1**	**of**
1	磅	香橼	,	2	的	醋栗	,	2	的	葡萄干	,	1	的	面粉	,	1	的

['bʌtər]	,
butter	**,**
黄油	,

1磅香橼，2磅醋栗，2磅葡萄干，1磅面粉，1磅黄油，

[wʌn]	[ʌv; əv]	['ʃʊgər]	,	[naɪn]	[egz]	,	[wʌn]	/	[ˌtuːˈtuː]	['tiːspuːn]	['soʊdə]	,	[wʌn]	/	[ˌtuːˈtuː]	[kʌp]	[məˈlæsɪz]	,	[wʌn]
1	**of**	**sugar**	**,**	**9**	**eggs**	**,**	**1**	**/**	**2**	**teaspoon**	**soda**	**,**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**molasses**	**,**	**1**
1	的	糖	,	9	鸡蛋	,	1	/	2	茶匙	苏打	,	1	/	2	杯子	糖蜜	,	1

['tiːspuːn]	[kloʊvz]	,
teaspoon	**cloves**	**,**
茶匙	丁香	,

1 份糖，9 个鸡蛋，1/2 茶匙小苏打，1/2 杯糖蜜，1 茶匙丁香，

[wʌn]	[ʌv; əv]	['nʌtmeg]	,	[wʌn]	[ʌv; əv]	[meɪs]	,	[wʌn]	[ʌv; əv]	['sɪnəmən]	,	[wʌn]	[ʌv; əv]	['ɔːlspaɪs]	,	[ˌtuːˈtuː]	[ʌv; əv]
1	**of**	**nutmeg**	**,**	**1**	**of**	**mace**	**,**	**1**	**of**	**cinnamon**	**,**	**1**	**of**	**allspice**	**,**	**2**	**of**
1	的	肉豆蔻	,	1	的	锤	,	1	的	肉桂	,	1	的	多香果	,	2	的

['lemən]	,
lemon	**,**
柠檬	,

1份肉豆蔻，1份肉豆蔻皮，1份肉桂，1份多香果，2份柠檬，

[waɪn]	-	[glæs]	[ʌv; əv]	['brændi]	[ænd; ənd]	[wʌn]	[ʌv; əv]	['ʃeri]	.
wine	**-**	**glass**	**of**	**brandy**	**and**	**1**	**of**	**sherry**	**.**
葡萄酒	-	玻璃	的	白兰地	和	1	的	雪利酒	.

一杯白兰地和一杯雪利酒。

[fruːt]	[keɪk]	—	[noʊ]	.	[ˌtuːˈtuː]	.
Fruit	**Cake**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
水果	蛋糕	—	不	.	2	.

水果蛋糕——2号。

[wʌn]	[paʊnd]	['flaʊər]	,	[θriː]	/	[fɔːr]	['bʌtər]	,	[wʌn]	/	[ˌtuːˈtuː]	['ʃʊgər]	,	[ˌtuːˈtuː]	[ʌv; əv]	['kʌrənts]	,	[ˌtuːˈtuː]	[ʌv; əv]
1	**pound**	**flour**	**,**	**3**	**/**	**4**	**butter**	**,**	**1**	**/**	**2**	**sugar**	**,**	**2**	**of**	**currants**	**,**	**2**	**of**
1	磅	面粉	,	3	/	4	黄油	,	1	/	2	糖	,	2	的	醋栗	,	2	的

['reɪzɪnz]	,
raisins	**,**
葡萄干	,

1磅面粉，3/4盎司黄油，1/2盎司糖，2个黑加仑干，2个葡萄干

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv]['sɪtrən] , - / [ˌtuːˈtuː][kʌps] [məˈlæsɪz] , [waɪn] - [glæs] [ʌv; əv]['brændi] , [wʌn][ʌv; əv]

1	/	2	of	citron	,	11	/	2	cups	molasses	,	wine	-	glass	of	brandy	,	1	of
1	/	2	的	香橼	,	-	/	2	杯子	糖蜜	,	葡萄酒	-	玻璃	的	白兰地	,	1	的

[waɪn] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ˌsælə'retəs] , [eɪt] [egz] .

wine	,	1	/	2	teaspoon	saleratus	,	8	eggs	.
葡萄酒	,	1	/	2	茶匙	萨勒拉图斯	,	8	鸡蛋	.

半个香橼，1.5 杯糖蜜，一杯白兰地，一杯葡萄酒，半茶匙盐，8 个鸡蛋。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [θriː] ['aʊərz] .

Bake	in	a	slow	oven	three	hours	.
烤	在	一个	慢的	烤箱	三	小时	.

用低温烤箱烘烤三个小时。

[ˌeɪ diː 'diː]['spaɪsɪz][æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

Add	spices	as	desired	.
添加	香料	作为	想要的	.

根据个人口味添加香料。

[snoʊ] [tiː] [keɪks] .

Snow	Tea	Cakes	.
雪	茶	蛋糕	.

雪花茶饼。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] , [θriː][kʌps] [mɪlk] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [fɔːr][kʌps]['flaʊər] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [jiːst]

3	tablespoons	sugar	,	3	cups	milk	,	2	eggs	,	4	cups	flour	,	2	teaspoons	yeast
3	汤匙	糖	,	3	杯子	牛奶	,	2	鸡蛋	,	4	杯子	面粉	,	2	茶匙	酵母

['paʊdər] .

powder	.
粉末	.

3汤匙糖，3杯牛奶，2个鸡蛋，4杯面粉，2茶匙酵母粉。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] - [rɪŋz] . [-]

Bake	in	muffin	-	rings	.	[	53	]
烤	在	松饼	-	戒指	.	[	-	]

用松饼圈烘烤。[53]

['kɔːfi] [keɪk] .

Coffee	Cake	.
咖啡	蛋糕	.

咖啡蛋糕。

- / [ˌtuːˈtuː][kʌps]['flaʊər] , [wʌn][ʌv; əv] ['kɔːfi] , [wʌn][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] ['bʌtər] ,

21	/	2	cups	flour	,	1	of	coffee	,	1	of	brown	sugar	,	1	of	butter	,
-	/	2	杯子	面粉	,	1	的	咖啡	,	1	的	棕色的	糖	,	1	的	黄油	,

2.5 杯面粉，1 杯咖啡，1 杯红糖，1 杯黄油，

[wʌn][ʌv; əv] ['sɪrəp] , [sɪks] [egz] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuːˈtuː][kʌps] ['kʌrənts] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz]

1	of	syrup	,	6	eggs	,	1	pound	raisins	,	2	cups	currants	,	3	tablespoons
1	的	糖浆	,	6	鸡蛋	,	1	磅	葡萄干	,	2	杯子	醋栗	,	3	汤匙

['brændi] ,

brandy	,
白兰地	,

1 份糖浆，6 个鸡蛋，1 磅葡萄干，2 杯黑加仑干，3 汤匙白兰地，

[ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn][ʌv; əv] [kloʊvz] , [wʌn][ʌv; əv] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] ,

2	of	cinnamon	,	1	of	cloves	,	1	of	allspice	,	1	grated	nutmeg	,
2	的	肉桂	,	1	的	丁香	,	1	的	多香果	,	1	磨碎的	肉豆蔻	,

2份肉桂粉，1份丁香粉，1份多香果粉，1份磨碎的肉豆蔻粉

[fɔːr] ['piːsɪz] ['kændid] ['leмən][ɔːr]['sɪtrən] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] .

4	pieces	candied	lemon	or	citron	,	1	teaspoon	soda	.
4	件	脯	柠檬	或者	香橼	,	1	茶匙	苏打	.

片糖渍柠檬或香橼，1 茶匙苏打水。

[stiːm] [tuː] ['aʊərz] [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn] - [hæf] ['aʊər] .

Steam	**two**	**hours**	**and**	**bake**	**one**	**-**	**half**	**hour**	**.**
蒸汽	二	小时	和	烤	一	-	一半	小时	.

蒸两个小时，烤半小时。

['həːmits] .

Hermits	**.**
隐士	.

隐士。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [θriː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] (

2	**cups**	**sugar**	**,**	**1**	**cup**	**butter**	**,**	**3**	**eggs**	**,**	**1**	**tablespoon**	**milk**	**,**	**1**	**teaspoon**	**soda**	**(**
2	杯子	糖	,	1	杯子	黄油	,	3	鸡蛋	,	1	汤匙	牛奶	,	1	茶匙	苏打	(

[dɪˈzɑːlvd] [ɪn] [mɪlk]) ,

dissolved	**in**	**milk**	**)**	**,**
溶解	在	牛奶	)	,

2 杯糖，1 杯黄油，3 个鸡蛋，1 汤匙牛奶，1 茶匙小苏打（溶于牛奶中），

[ə; eɪ] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [kloʊvz] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]

a	**teaspoon**	**each**	**of**	**cinnamon**	**,**	**cloves**	**and**	**allspice**	**,**	**1**	**cup**	**chopped**	**raisins**
一个	茶匙	每个	的	肉桂	,	丁香	和	多香果	,	1	杯子	切碎	葡萄干

[ænd; ənd] ['kʌrənts] ,

and	**currants**	**,**
和	醋栗	,

肉桂、丁香和多香果各一茶匙，1杯切碎的葡萄干和黑加仑干，

[mɪkst] , [ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] [kʌt] ['sɪtrən] [æz; əz] [dɪˈzaɪrd] .

mixed	**,**	**and**	**as**	**much**	**cut**	**citron**	**as**	**desired**	**.**
混合	,	和	作为	很多	切	香橼	作为	想要的	.

混合，并加入适量切碎的香橼。

[mɪks] [wɪð; wɪθ] [səˈfɪʃ(ə)nt] ['flaʊər] [tuː; tə] [roʊl] .

Mix	**with**	**sufficient**	**flour**	**to**	**roll**	**.**
混合	和	充足的	面粉	到	卷	.

加入足够的面粉以便擀开。

[roʊl] ['veri] [θɪn] , [kʌt] [æz; əz] ['kʊkiz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Roll	**very**	**thin**	**,**	**cut**	**as**	**cookies**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
卷	非常	薄的	,	切	作为	曲奇饼	,	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

擀得很薄，切成饼干状，然后在温度适中的烤箱中烘烤。

['eksələnt] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] .

Excellent	**,**	**and**	**will**	**keep**	**a**	**long**	**time**	**.**
出色的	,	和	将要	保持	一个	长的	时间	.

非常好，而且能保存很长时间。

[fruːt] ['kʊkiz] .

Fruit	**Cookies**	**.**
水果	曲奇饼	.

水果饼干。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] , [θriː] / [fɔːr] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['soʊdə] , [wʌn] [kʌp]

1	**cup**	**sugar**	**,**	**3**	**/**	**4**	**of**	**butter**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**1**	**/**	**2**	**teaspoon**	**soda**	**,**	**1**	**cup**
1	杯子	糖	,	3	/	4	的	黄油	,	2	鸡蛋	,	1	/	2	茶匙	苏打	,	1	杯子

[tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] ,

chopped	**raisins**	**,**
切碎	葡萄干	,

1 杯糖，3/4 杯黄油，2 个鸡蛋，1/2 茶匙小苏打，1 杯切碎的葡萄干

[ɔːl] [kaɪndz] [ʌv; əv] [spaɪs] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pɪkld] [piːtʃ] [dʒuːs] , ['flaʊər] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [roʊl] [aʊt] .

all	**kinds**	**of**	**spice**	**,**	**2**	**tablespoons**	**pickled**	**peach**	**juice**	**,**	**flour**	**enough**	**to**	**roll**	**out**	**.**
全部	种类	的	香料	,	2	汤匙	腌制	桃	汁	,	面粉	足够的	到	卷	出去	.

各种香料，2汤匙腌桃汁，足够擀开的面粉。

['bɔːstən; 'bɑːstən] ['kʊkiz] .
Boston **Cookies** **.**
波士顿 曲奇饼 .

波士顿饼干。

[wʌn][kʌp] ['bʌtər] , - / [ˌtuː'tuː] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [fɔːr] ['tiːspuːn] [mɪlk] , [fɔːr][kʌps]
1 **cup** **butter** **,** **11** **/** **2** **powdered** **sugar** **,** **2** **eggs** **,** **4** **teaspoons** **milk** **,** **4** **cups**
1 杯子 黄油 , - / 2 粉末状 糖 , 2 鸡蛋 , 4 茶匙 牛奶 , 4 杯子
['flaʊər] ,
flour **,**
面粉 ,

1 杯黄油，1.5 杯糖粉，2 个鸡蛋，4 茶匙牛奶，4 杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['soʊdə][ɔːr][ˌsælə'retəs] , [wʌn][ʌv; əv]['dʒɪndʒər] .
1 **teaspoon** **of** **soda** **or** **saleratus** **,** **1** **of** **ginger** **.**
1 茶匙 的 苏打 或者 萨勒拉图斯 , 1 的 姜 .

1 茶匙苏打水或盐酸苏打水，1 茶匙生姜。

[meɪk] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][roʊl] [θɪn] .
Make **stiff** **enough** **to** **roll** **thin** **.**
制作 僵硬的 足够的 到 卷 薄的 .

使其足够硬，可以擀成薄片。

[skɑːtʃ] ['kʊkiz] .
Scotch **Cookies** **.**
苏格兰威士忌 曲奇饼 .

苏格兰曲奇饼干。

[biːt] [ˌtuː'tuː][kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər][wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ænd; ənd][faɪv]
Beat **2** **cups** **of** **sugar** **with** **1** **cup** **of** **butter** **,** **2** **eggs** **,** **and** **5**
打 2 杯子 的 糖 和 1 杯子 的 黄油 , 2 鸡蛋 , 和 5
['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][mɪlk] .
tablespoonfuls **of** **milk** **.**
汤匙 的 牛奶 .

将 2 杯糖、1 杯黄油、2 个鸡蛋和 5 汤匙牛奶搅拌均匀。

[mɪks][θriː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['sɪnəmən] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][kʌps]
Mix **3** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **and** **1** **of** **cinnamon** **with** **2** **cups**
混合 3 茶匙 的 烘烤 粉末 和 1 的 肉桂 和 2 杯子
[ʌv; əv]['flaʊər] ,
of **flour** **,**
的 面粉 ,

将3茶匙泡打粉、1茶匙肉桂粉与2杯面粉混合。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][æz; əz] [mʌtʃ] [mɔːr] ['flaʊər][æz; əz] ['nesəseri] [tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][roʊl]
and **add** **as** **much** **more** **flour** **as** **necessary** **to** **make** **stiff** **enough** **to** **roll**
和 添加 作为 很多 更多的 面粉 作为 必要的 到 制作 僵硬的 足够的 到 卷
.
:
.

然后根据需要添加更多面粉，直到面团足够硬，可以擀开为止。

[roʊl] [θɪn] , [kʌt] [aʊt][ænd; ənd] [beɪk] ['kwɪkli] . [-]
Roll **thin** **,** **cut** **out** **and** **bake** **quickly** **.** **[** **54** **]**
卷 薄的 , 切 出去 和 烤 迅速地 . [-]

擀薄，切块，快速烘烤。[54]

[mə'læsɪz] ['kʊkiz] .
Molasses **Cookies** **.**
糖蜜 曲奇饼 .

糖蜜饼干。

[ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [nuː] [ɔːˈliənz] [məˈlæsɪz] [melt][ə; eɪ] [fʊl] [kʌp][ʌv; əv] [ˈbʌtər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kʌp]

In	1	pint	of	New	Orleans	molasses	melt	a	full	cup	of	butter	with	a	cup
在	1	品脱	的	新的	奥尔良	糖蜜	熔化	一个	满的	杯子	的	黄油	和	一个	杯子

[ʌv; əv] [braʊn] [ˈʃʊgər] .

of	brown	sugar	.
的	棕色的	糖	.

将 1 品脱新奥尔良糖蜜与 1 杯黄油和 1 杯红糖一起融化。

[stɜːr][ɪn][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈdʒɪndʒər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˌsæləˈretəs] , [dɪˈzɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][hɑːt] [ˈwɔːtər] ,

Stir	in	1	tablespoon	ginger	,	1	/	2	teaspoon	saleratus	,	dissolved	in	a	little	hot	water	,
搅拌	在	1	汤匙	姜	,	1	/	2	茶匙	萨勒拉图斯	,	溶解	在	一个	小的	热的	水	,

加入1汤匙姜末、1/2茶匙盐酸胡椒粉（用少量热水溶解），搅拌均匀。

[ænd; ənd][ˈflaʊər] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][roʊl][aʊt] .

and	flour	enough	to	roll	out	.
和	面粉	足够的	到	卷	出去	.

以及足够的面粉用来擀面。

[teɪk] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə][roʊl][aʊt] .

Take	small	pieces	at	a	time	to	roll	out	.
拿	小的	件	在	一个	时间	到	卷	出去	.

一次取一小块面团擀开。

[rɪtʃ] [ˈkʊkiz] .

Rich	Cookies	.
富有的	曲奇饼	.

浓郁的曲奇。

[joʊk] [ʌv; əv][sɪks] [egz] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][roʊl] [ˈbʌtər] , [wʌn][kʌp][bɑːr][ˈʃʊgər] , - / [ˌtuːˈtuː][kʌps][ˈflaʊər] .

Yolks	of	6	eggs	,	1	/	2	roll	butter	,	1	cup	bar	sugar	,	21	/	2	cups	flour	.
蛋黄	的	6	鸡蛋	,	1	/	2	卷	黄油	,	1	杯子	酒吧	糖	,	-	/	2	杯子	面粉	.

6 个鸡蛋的蛋黄，半卷黄油，1 杯方糖，2.5 杯面粉。

[pʊt][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][ˈflaʊər][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][sʌm; səm] [eg] ,

Put	a	little	of	the	flour	in	a	deep	dish	,	then	add	some	egg	,
放	一个	小的	的	这	面粉	在	一个	深的	盘子	,	然后	添加	一些	蛋	,

在一个深盘里放入少量面粉，然后加入一些鸡蛋，

[sʌm; səm] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][sʌm; səm] [ˈʃʊgər] ; [ðen] [mɔːr] [ˈflaʊər] ,

some	butter	and	some	sugar	;	then	more	flour	,
一些	黄油	和	一些	糖	;	然后	更多的	面粉	,

加一些黄油和一些糖；然后再加一些面粉。

[mɔːr] [eg] [ænd; ənd] [mɔːr] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [ˈbʌtər] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][ɪnˈtaɪər] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ɪnˈgriːdiənts] [hæv; həv] [bɪn] [juːst] .

more	egg	and	more	sugar	and	butter	until	the	entire	amount	of	ingredients	have	been	used	.
更多的	蛋	和	更多的	糖	和	黄油	直到	这	全部的	数量	的	原料	有	到过	用过的	.

加入更多的鸡蛋、糖和黄油，直到所有材料都用完为止。

[roʊl] [θɪn] , [ˈflaʊər][pænz] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [ˈkʊkiz] ,

Roll	thin	,	flour	pans	well	and	put	in	the	cookies	,
卷	薄的	,	面粉	平底锅	出色地	和	放	在	这	曲奇饼	,

将面团擀薄，在烤盘上撒上面粉，然后放入饼干。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [kʌt]['ɪntuː][fɔːrmz][ænd; ənd] ['feðərd] [wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [eg] , ['ʃʊgər]

which	**have**	**been**	**cut**	**into**	**forms**	**and**	**feathered**	**with**	**whites**	**of**	**egg**	**,**	**sugar**
哪个	有	到过	切	进入	表格	和	羽毛	和	白人	的	蛋	,	糖

[ænd; ənd]['greɪtɪd] ['ɑːməndz] .

and	**grated**	**almonds**	**.**
和	磨碎的	杏仁	.

它们被切成各种形状，并用蛋清、糖和磨碎的杏仁装饰。

[nɑːt] [tuː] [kwɪk] [æn; ən]['ʌv(ə)n] .

Not	**too**	**quick**	**an**	**oven**	**.**
不是	也	快的	一个	烤箱	.

烤箱温度不要太高。

['hɑːrts] [ænd; ənd] [raʊndz] .

Hearts	**and**	**Rounds**	**.**
红心	和	回合	.

红心大战和回合。

[wʌn][kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː][kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn][kʌp][mɪlk] , [θriː][kʌps]['flaʊər] , [faɪv] [egz] ,

1	**cup**	**butter**	**,**	**2**	**cups**	**sugar**	**,**	**1**	**cup**	**milk**	**,**	**3**	**cups**	**flour**	**,**	**5**	**eggs**	**,**
1	杯子	黄油	,	2	杯子	糖	,	1	杯子	牛奶	,	3	杯子	面粉	,	5	鸡蛋	,

1杯黄油，2杯糖，1杯牛奶，3杯面粉，5个鸡蛋，

[ˌtuː'tuː]['iːv(ə)n] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] , [wʌn][ʌv; əv]['soʊdə] .

2	**even**	**teaspoons**	**cream**	**tartar**	**,**	**1**	**of**	**soda**	**.**
2	甚至	茶匙	奶油	鞑靼	,	1	的	苏打	.

2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ɔːr]['lemən] .

Flavor	**with**	**vanilla**	**or**	**lemon**	**.**
味道	和	香草	或者	柠檬	.

可加入香草或柠檬调味。

['krʌlər] .

Crullers	**.**
甜甜圈	.

甜甜圈。

[fɔːr] [egz] , [faɪv][lɑːrʤ] [spuːnz] [meltid] ['bʌtər] , [fɔːr][ʌv; əv][mɪlk] , [eɪt][ʌv; əv]['ʃʊgər] ,

4	**eggs**	**,**	**5**	**large**	**spoons**	**melted**	**butter**	**,**	**4**	**of**	**milk**	**,**	**8**	**of**	**sugar**	**,**
4	鸡蛋	,	5	大的	勺子	融化	黄油	,	4	的	牛奶	,	8	的	糖	,

4个鸡蛋，5大勺融化的黄油，4勺牛奶，8勺糖，

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːn] ['soʊdə][ɪn][mɪlk] .

1	**small**	**teaspoon**	**soda**	**in**	**milk**	**.**
1	小的	茶匙	苏打	在	牛奶	.

1小茶匙苏打水加入牛奶中。

['dəunʌts] .

Doughnuts	**.**
甜甜圈	.

甜甜圈。

[fɔːr] [egz] , [ˌtuː'tuː][kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] , ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,

4	**eggs**	**,**	**2**	**cups**	**sugar**	**,**	**1**	**of**	**milk**	**,**	**butter**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**
4	鸡蛋	,	2	杯子	糖	,	1	的	牛奶	,	黄油	尺寸	的	一个	蛋	,

4个鸡蛋，2杯糖，1杯牛奶，鸡蛋大小的黄油

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

2	**teaspoons**	**yeast**	**powder**	**,**	**a**	**little**	**salt**	**.**
2	茶匙	酵母	粉末	,	一个	小的	盐	.

2茶匙酵母粉，少许盐。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [meɪs] . [-]
Season **to** **taste** **,** **cinnamon** **and** **mace** **.** **[** **55** **]**
季节 到 品尝 , 肉桂 和 锤 . [-]

根据口味加入肉桂和肉豆蔻。[55]

['dʒɪndʒərbred] .
Gingerbread **.**
姜饼 .

姜饼。

- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] ['saʊər] [kriːm] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]
11 **/** **2** **cups** **sugar** **,** **1** **/** **4** **pound** **butter** **,** **1** **/** **2** **cup** **sour** **cream** **,** **1** **/** **2**
- / 2 杯子 糖 , 1 / 4 磅 黄油 , 1 / 2 杯子 酸的 奶油 , 1 / 2
['tiːspuːn] ['soʊdə] ,
teaspoon **soda** **,**
茶匙 苏打 ,

1.5 杯糖，1/4 磅黄油，1/2 杯酸奶油，1/2 茶匙小苏打，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn] , - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər] .
1 **teaspoon** **ginger** **,** **2** **eggs** **,** **well** **beaten** **,** **21** **/** **2** **cups** **flour** **.**
1 茶匙 姜 , 2 鸡蛋 , 出色地 被打败 , - / 2 杯子 面粉 .

1 茶匙姜末，2 个打散的鸡蛋，2.5 杯面粉。

['ʃʊgər] ['dʒɪndʒərbred] .
Sugar **Gingerbread** **.**
糖 姜饼 .

糖渍姜饼。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ˌsæləˈretəs] , [wʌn]
1 **cup** **butter** **,** **2** **of** **sugar** **,** **1** **/** **2** **cup** **milk** **,** **1** **teaspoon** **saleratus** **,** **1**
1 杯子 黄油 , 2 的 糖 , 1 / 2 杯子 牛奶 , 1 茶匙 萨勒拉图斯 , 1
[eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒɪndʒər] .
egg **,** **1** **tablespoon** **ginger** **.**
蛋 , 1 汤匙 姜 .

1 杯黄油，2 杯糖，1/2 杯牛奶，1 茶匙盐，1 个鸡蛋，1 汤匙姜。

['flaʊər] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [roʊl] ['veri] [θɪn] .
Flour **enough** **to** **roll** **very** **thin** **.**
面粉 足够的 到 卷 非常 薄的 .

面粉要足够擀成很薄的面片。

[məˈlæsɪz] ['dʒɪndʒərbred] .
Molasses **Gingerbread** **.**
糖蜜 姜饼 .

糖蜜姜饼。

[wʌn] [kʌp] [nuː] [ɔːˈliənz] [məˈlæsɪz] , [wʌn] [fʊl] ['tiːspuːn] ['soʊdə] [pʊt] [ɪn] [məˈlæsɪz] ,
1 **cup** **New** **Orleans** **molasses** **,** **1** **full** **teaspoon** **soda** **put** **in** **molasses** **,**
1 杯子 新的 奥尔良 糖蜜 , 1 满的 茶匙 苏打 放 在 糖蜜 ,

1 杯新奥尔良糖蜜，1 满茶匙小苏打放入糖蜜中，

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] [naɪs] ['drɪpɪŋ] , [wʌn] / [θriː] [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] [eg] , [ˌtuːˈtuː]
3 **/** **4** **cup** **melted** **butter** **or** **nice** **drippings** **,** **1** **/** **3** **cup** **milk** **,** **1** **egg** **,** **2**
3 / 4 杯子 融化 黄油 或者 好的 滴落物 , 1 / 3 杯子 牛奶 , 1 蛋 , 2
['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər] .
teaspoons **ginger** **.**
茶匙 姜 .

3/4 杯融化的黄油或上好的肉汁，1/3 杯牛奶，1 个鸡蛋，2 茶匙姜。

['flaʊər] [tuː; tə] [stɜːr] , [bʌt; bət] [nɑːt] [θɪk] .
Flour **to** **stir** **,** **but** **not** **thick** **.**
面粉 到 搅拌 , 但 不是 厚的 .

加面粉搅拌，但不要加稠。

[sɔːft]['dʒɪndʒərbred] — [noʊ] . [wʌn] .

Soft	Gingerbread	—	No	.	1	.
柔软的	姜饼	—	不	.	1	.

软姜饼——1号。

- / [ˌtuːˈtuː][kʌps]['flaʊər] , [wel] ['sɪftɪd] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdər] , ['sɪftɪd] [ɪn][ˌtuːˈtuː]

31	/	2	cups	flour	,	well	sifted	,	2	teaspoons	yeast	powder	,	sifted	in	2
-	/	2	杯子	面粉	,	出色地	筛过的	,	2	茶匙	酵母	粉末	,	筛过的	在	2

['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər] ,

teaspoons	ginger	,
茶匙	姜	,

3又1/2杯面粉，过筛；2茶匙酵母粉，过筛；2茶匙姜粉，过筛。

[wʌn][kʌp] [məˈlæsɪz] , [wʌn][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] ,

1	cup	molasses	,	1	of	brown	sugar	,	1	/	2	of	butter	,	1	of	milk	,
1	杯子	糖蜜	,	1	的	棕色的	糖	,	1	/	2	的	黄油	,	1	的	牛奶	,

1 杯糖蜜，1 杯红糖，1/2 块黄油，1 杯牛奶，

[ænd; əndˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn] .

and	2	eggs	,	well	beaten	.
和	2	鸡蛋	,	出色地	被打败	.

和 2 个打散的鸡蛋。

[sɔːft]['dʒɪndʒərbred] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Soft	Gingerbread	—	No	.	2	.
柔软的	姜饼	—	不	.	2	.

软姜饼——2号。

- / [ˌtuːˈtuː][kʌps] [məˈlæsɪz] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] ['bʌtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp]['saʊər][mɪlk] , [wʌn] [eg] ,

11	/	2	cups	molasses	,	1	/	2	cup	butter	,	1	/	2	cup	sour	milk	,	1	egg	,
-	/	2	杯子	糖蜜	,	1	/	2	杯子	黄油	,	1	/	2	杯子	酸的	牛奶	,	1	蛋	,

1.5 杯糖蜜，0.5 杯黄油，0.5 杯酸奶，1 个鸡蛋，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə][ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp]['flaʊər] .

1	teaspoon	soda	and	1	/	2	cup	flour	.
1	茶匙	苏打	和	1	/	2	杯子	面粉	.

1茶匙小苏打和1/2杯面粉。

[ˌeɪ diː 'diː]['dʒɪndʒər][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

Add	ginger	and	a	little	salt	.
添加	姜	和	一个	小的	盐	.

加入姜末和少许盐。

[bred] [keɪk] .

Bread	Cake	.
面包	蛋糕	.

面包蛋糕。

[θriː][kʌps] [laɪt] [doʊ] , [θriː][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː] [egz] ,

3	cups	light	dough	,	3	of	brown	sugar	,	1	of	butter	,	3	eggs	,
3	杯子	光	面团	,	3	的	棕色的	糖	,	1	的	黄油	,	3	鸡蛋	,

3 杯浅面团，3 杯红糖，1 杯黄油，3 个鸡蛋，

['spaɪsɪz] , [fruːt][ænd; ənd]['sɪtrən] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] .

spices	,	fruit	and	citron	,	1	teaspoon	soda	.
香料	,	水果	和	香橼	,	1	茶匙	苏打	.

香料、水果和香橼，1茶匙苏打水。

['reɪzɪŋ] [ɔːr][nɑːt] , [æz; əz][juː; jʊ] [wɪʃ] .

Raising	or	not	,	as	you	wish	.
提高	或者	不是	,	作为	你	希望	.

养不养，随你便。

[pɔːrk] [keɪk] .

Pork	Cake	.
猪肉	蛋糕	.

猪肉饼。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [sɔːlt] [pɔːrk] , [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [wɔːrm] ['wɔːtər] , [mɪks]

1	/	2	pound	salt	pork	,	chopped	very	fine	,	1	/	2	cup	warm	water	,	mix
1	/	2	磅	盐	猪肉	,	切碎	非常	美好的	,	1	/	2	杯子	温暖的	水	,	混合

[wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [pɔːrk] .

with	the	pork	.
和	这	猪肉	.

1/2磅咸猪肉，切成细丁，1/2杯温水，与猪肉混合。

['hiːpɪŋ] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] [ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , [spaɪs] [tuː; tə] [teɪst] , - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['reɪzɪnz] ,

Heaping	cup	brown	sugar	,	1	of	molasses	,	spice	to	taste	,	11	/	2	cups	raisins	,
堆积	杯子	棕色的	糖	,	1	的	糖蜜	,	香料	到	品尝	,	-	/	2	杯子	葡萄干	,

[ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] [kɜːr] [-]

2	of	cur	[	56	]
2	的	库尔	[	-	]

满满一杯红糖，1 杯糖蜜，适量香料，1.5 杯葡萄干，2 杯[56]

[rænts] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['sɪtrən] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] ['stɪfɚ] [ðæn; ðən]

rants	,	1	/	4	pound	citron	,	2	eggs	,	flour	to	make	a	batter	stiffer	than
咆哮	,	1	/	4	磅	香橼	,	2	鸡蛋	,	面粉	到	制作	一个	连击	更硬	比

['ɔːrd(ə)neri] [keɪk] ,

ordinary	cake	,
普通的	蛋糕	,

配料：1/4磅香橼、2个鸡蛋、适量面粉（使面糊比普通蛋糕糊更稠）。

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['bʌtərd] [tɪnz] .

2	teaspoons	yeast	powder	,	and	bake	in	buttered	tins	.
2	茶匙	酵母	粉末	,	和	烤	在	涂黄油的	罐头	.

加入 2 茶匙酵母粉，在涂了黄油的烤盘中烘烤。

['lemən] ['hʌni] [fɔːr; fər] [keɪk] .

Lemon	Honey	for	Cake	.
柠檬	蜂蜜	为了	蛋糕	.

柠檬蜂蜜蛋糕。

[dʒuːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] , [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [θriː] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,

Juice	and	grated	rind	of	1	lemon	,	small	cup	sugar	,	1	/	3	of	water	,
汁	和	磨碎的	果皮	的	1	柠檬	,	小的	杯子	糖	,	1	/	3	的	水	,

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮，一小杯糖，1/3杯水，

[ˌtuːˈtuː] [wel] - ['biːtn] [egz] , [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

2	well	-	beaten	eggs	,	small	piece	of	butter	.
2	出色地	-	被打败	鸡蛋	,	小的	片	的	黄油	.

2 个打散的鸡蛋，一小块黄油。

[let] [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] ['θɪkənz] .

Let	boil	till	it	thickens	.
让	熬	直到	它	增厚	.

煮至浓稠。

[kwɪk] ['aɪsɪŋ] .

Quick	Icing	.
快的	糖霜	.

快速裱花。

[waɪt] [ʌv; əv] [wʌn] [eg] , [wʌn] ['hiːpɪŋ] [kʌp] ['ʃʊgər] , [biːt] [eg] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [foʊmz] .

White	of	1	egg	,	1	heaping	cup	sugar	,	beat	egg	till	it	foams	.
白色的	的	1	蛋	,	1	堆积	杯子	糖	,	打	蛋	直到	它	泡沫	.

取1个鸡蛋的蛋白，1满杯糖，将蛋白打发至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd][stɜːr] ['veri] ['θɜːrəli] . [-]

Add	**sugar**	**and**	**flavoring**	**,**	**and**	**stir**	**very**	**thoroughly**	**.**	**[**	**57**	**]**
添加	糖	和	调味	,	和	搅拌	非常	彻底	.	[	-	]

加入糖和调味料，搅拌均匀。[57]

[paɪz] .

PIES	**.**
馅饼	.

馅饼。

[pʌf] [peɪst] .

Puff	**Paste**	**.**
噗	粘贴	.

酥皮糊。

['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər][baɪ] [weɪt] , [ðə; ði] ['bʌtər] [tuː; tə][biː; bi] [wɑːʃt] .

Equal	**quantities**	**of**	**butter**	**and**	**flour**	**by**	**weight**	**,**	**the**	**butter**	**to**	**be**	**washed**	**.**
平等的	数量	的	黄油	和	面粉	经过	重量	,	这	黄油	到	是	洗过	.

等量的黄油和面粉（按重量计），黄油需要清洗。

[ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] .

The	**yolk**	**of**	**1**	**egg**	**.**
这	蛋黄	的	1	蛋	.

1个鸡蛋的蛋黄。

[dɪ'vaɪd] ['bʌtər] [ɪn] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [pɑːrts][ænd; ənd] [tʃɪl] ; [tʃɑːp] [wʌn]['pɔːrʃ(ə)n]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] ,

Divide	**butter**	**in**	**three**	**or**	**four**	**parts**	**and**	**chill**	**;**	**chop**	**one**	**portion**	**into**	**the**	**flour**	**,**
划分	黄油	在	三	或者	四	部分	和	寒意	;	劈	一	部分	进入	这	面粉	,

将黄油分成三到四份冷藏；将其中一份切碎拌入面粉中。

[mɪks][wɪð; wɪθ][aɪs]['wɔːtər] , [ænd; ənd][roʊl][ɪn][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] .

mix	**with**	**ice**	**water**	**,**	**and**	**roll**	**in**	**the**	**remainder**	**.**
混合	和	冰	水	,	和	卷	在	这	余	.

与冰水混合，然后在剩余的冰水中滚动。

[roʊl][ænd; ənd][foʊld] ['sevrəl] [taɪmz] .

Roll	**and**	**fold**	**several**	**times**	**.**
卷	和	折叠	一些	时代	.

卷起并折叠数次。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [grəuz] ['stɪki] , [tʃɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['hɑːrdn] .

If	**it**	**grows**	**sticky**	**,**	**chill**	**till**	**it**	**hardens**	**.**
如果	它	生长	黏	,	寒意	直到	它	硬化	.

如果变得黏糊糊的，就冷藏至变硬。

[mɑːk] [mɪns] [paɪ] — [noʊ] . [wʌn] .

Mock	**Mince**	**Pie**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
嘲笑	剁碎	馅饼	—	不	.	1	.

仿肉馅饼——1号。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['paʊdərd] ['krækərz] , [wʌn][kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn][ʌv; əv]['saɪdər] , [wʌn][ʌv; əv] [tʃɑːpt]

2	**pounds**	**powdered**	**crackers**	**,**	**1**	**cup**	**molasses**	**,**	**1**	**of**	**cider**	**,**	**1**	**of**	**chopped**
2	磅	粉末状	饼干	,	1	杯子	糖蜜	,	1	的	苹果酒	,	1	的	切碎

['reɪzɪnz] ,

raisins	**,**
葡萄干	,

2磅饼干粉，1杯糖蜜，1杯苹果酒，1杯切碎的葡萄干

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn][ʌv; əv][kloʊv] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [ˈsɪnəmən] , [wʌn][ʌv; əv] [meɪs] ,

2	**eggs**	**,**	**1**	**teaspoon**	**salt**	**,**	**1**	**of**	**clove**	**,**	**2**	**of**	**cinnamon**	**,**	**1**	**of**	**mace**	**,**
2	鸡蛋	,	1	茶匙	盐	,	1	的	丁香	,	2	的	肉桂	,	1	的	锤	,

[wʌn][ʌv; əv] [ˈnʌtmeg] .

1	**of**	**nutmeg**	**.**
1	的	肉豆蔻	.

个鸡蛋，1 茶匙盐，1 粒丁香，2 粒肉桂，1 粒肉豆蔻皮，1 粒肉豆蔻粉。

[ðɪs] [ˈkwɑːntəti] [meɪks] [tuː] [paɪz] .

This	**quantity**	**makes**	**two**	**pies**	**.**
这	数量	制作	二	馅饼	.

这些食材可以做两个派。

[beɪk] [ˈfɔːrti] [ˈmɪnɪts] .

Bake	**forty**	**minutes**	**.**
烤	四十	分钟	.

烘烤四十分钟。

[mɑːk] [mɪns] [paɪ] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Mock	**Mince**	**Pie**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
嘲笑	剁碎	馅饼	—	不	.	2	.

仿肉馅饼——2号。

[wʌn][kʌp] [bred] [ɔːr] [ˈkrækər] [krʌmz] , [wʌn][ʌv; əv][ˈreɪzɪnz] , [wʌn][ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] , [wʌn][ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ,

1	**cup**	**bread**	**or**	**cracker**	**crumbs**	**,**	**1**	**of**	**raisins**	**,**	**1**	**of**	**vinegar**	**,**	**1**	**of**	**sugar**	**,**
1	杯子	面包	或者	饼干	面包屑	,	1	的	葡萄干	,	1	的	醋	,	1	的	糖	,

1 杯面包屑或饼干屑，1 杯葡萄干，1 杯醋，1 杯糖，

[wʌn][ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , [wʌn][ʌv; əv][ˈwɔːtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [wʌn][ʌv; əv] [ˈkʌrənts] .

1	**of**	**molasses**	**,**	**1**	**of**	**water**	**,**	**1**	**/**	**2**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**of**	**currants**	**.**
1	的	糖蜜	,	1	的	水	,	1	/	2	的	黄油	,	1	的	醋栗	.

1 份糖蜜，1 份水，1/2 份黄油，1 份葡萄干。

[spaɪs] [tuː; tə] [teɪst] .

Spice	**to**	**taste**	**.**
香料	到	品尝	.

根据个人口味加盐调味。

[mɪns] [miːt] .

Mince	**Meat**	**.**
剁碎	肉	.

肉馅。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [liːn] [biːf] , [wʌn][ʌv; əv][ˈsuːɪt] , [faɪv][ʌv; əv] [ˈæplz] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [stoʊnd] [ˈreɪzɪnz] ,

2	**pounds**	**lean**	**beef**	**,**	**1**	**of**	**suet**	**,**	**5**	**of**	**apples**	**,**	**2**	**of**	**stoned**	**raisins**	**,**
2	磅	倾斜	牛肉	,	1	的	羊脂	,	5	的	苹果	,	2	的	吸食大麻	葡萄干	,

2磅瘦牛肉，1磅牛油，5个苹果，2磅去核葡萄干

[wʌn][ʌv; əv] [ˈkʌrənts] , [θriː] / [fɔːr][ʌv; əv][ˈsɪtrən] [kʌt] [faɪn] , - / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [braʊn] [ˈʃʊgər] , [θriː]

1	**of**	**currants**	**,**	**3**	**/**	**4**	**of**	**citron**	**cut**	**fine**	**,**	**21**	**/**	**2**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**	**3**
1	的	醋栗	,	3	/	4	的	香橼	切	美好的	,	-	/	2	的	棕色的	糖	,	3

['teɪbəlˌspuːnz] ['sɪnəmən] ,

tablespoons	**cinnamon**	**,**
汤匙	肉桂	,

1个黑加仑，3/4个切碎的香橼，2.5个红糖，3汤匙肉桂粉，

[wʌn][ʌv; əv] [meɪs] , [wʌn][ʌv; əv] [kloʊvz] , [wʌn][ʌv; əv] [ˈɔːlspaɪs] , [wʌn][ʌv; əv][sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [ˈnʌtmeg] ,

1	**of**	**mace**	**,**	**1**	**of**	**cloves**	**,**	**1**	**of**	**allspice**	**,**	**1**	**of**	**salt**	**,**	**2**	**of**	**nutmeg**	**,**
1	的	锤	,	1	的	丁香	,	1	的	多香果	,	1	的	盐	,	2	的	肉豆蔻	,

1份肉豆蔻皮，1份丁香，1份多香果，1份盐，2份肉豆蔻，

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃeri] , [wʌn][ʌv; əv]['brændi] , [wʌn][ʌv; əv]['saɪdər] , [wʌn] [boʊl] [ʌv; əv] ['kɜːrənt] ['dʒeli] . [-]

1	pint	of	sherry	,	1	of	brandy	,	1	of	cider	,	1	bowl	of	currant	jelly	.	[
1	品脱	的	雪利酒	,	1	的	白兰地	,	1	的	苹果酒	,	1	碗	的	黑醋栗	果冻	.	[

58]
-]

品脱雪利酒，1 品脱白兰地，1 品脱苹果酒，1 碗醋栗果冻。[58]

['lemən] [tɑːts] .

Lemon	Tarts	.
柠檬	蛋挞	.

柠檬挞。

[wʌn] [eg] ['biːtn] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən]

1	egg	beaten	stiff	,	add	1	cup	sugar	,	and	juice	and	rind	of	1	lemon
1	蛋	被打败	僵硬的	,	添加	1	杯子	糖	,	和	汁	和	果皮	的	1	柠檬

.
:
.

将 1 个鸡蛋打发至硬性发泡，加入 1 杯糖，以及 1 个柠檬的汁和皮。

[laɪn] [jʊr; jər] ['pæti] [pænz][wɪð; wɪθ]['peɪstri] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['lemən] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [beɪk] .

Line	your	patty	pans	with	pastry	,	then	put	in	the	lemon	mixture	and	bake	.
线	你的	肉饼	平底锅	和	糕点	,	然后	放	在	这	柠檬	混合物	和	烤	.

在馅饼模具里铺上酥皮，然后放入柠檬混合物烘烤。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt] [sɪks] [tɑːts] .

This	will	make	about	six	tarts	.
这	将要	制作	关于	六	蛋挞	.

这些材料大约可以做六个馅饼。

[ðɪs] [seɪm] [aɪ'diːə] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ,

This	same	idea	may	be	used	,
这	相同的	主意	可能	是	用过的	,

同样的思路也可以运用到其他方面，

[ænd; ənd][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv]['lemən] [pʊt] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv][dʒæm] ([ə'baʊt][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl]) ,

and	in	place	of	lemon	put	any	kind	of	jam	(	about	a	tablespoonful	)	,
和	在	地方	的	柠檬	放	任何	种类	的	果酱	(	关于	一个	一汤匙	)	,

用任何种类的果酱（约一汤匙）代替柠檬。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld][ˌeɪ diː 'diː] [wɪpt] [kriːm] [tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] .

and	when	cold	add	whipped	cream	to	the	top	.
和	什么时候	寒冷的	添加	鞭打	奶油	到	这	顶部	.

冷却后，在上面放上打发的奶油。

[rɪtʃ] ['lemən] [paɪ] .

Rich	Lemon	Pie	.
富有的	柠檬	馅饼	.

浓郁的柠檬派。

[ðə; ði][paɪ] [krʌst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ænd; ənd] [beɪkt] [fɜːrst] .

The	pie	crust	should	be	made	and	baked	first	.
这	馅饼	地壳	应该	是	制成	和	烘焙	第一的	.

派皮应该先做好并烤熟。

[ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [kən'sɪsts] [ʌv; əv][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ['lɛmənz] , [sɪks] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː]

The	filling	consists	of	juice	and	rind	of	2	lemons	,	6	eggs	,	1	/	2
这	填充	由	的	汁	和	果皮	的	2	柠檬	,	6	鸡蛋	,	1	/	2

[paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

pound	of	sugar	,
磅	的	糖	,

馅料由2个柠檬的汁和皮、6个鸡蛋、半磅糖组成。

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['bʌtər] , [smɔːl] [glæs] [ʌv; əv] ['brændi] , ['nʌtmeg] .

1	/	4	pound	butter	,	small	glass	of	brandy	,	nutmeg	.
1	/	4	磅	黄油	,	小的	玻璃	的	白兰地	,	肉豆蔻	.

1/4磅黄油，一小杯白兰地，肉豆蔻。

[kriːm] , ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['brændi] , ['nʌtmeg] , ['lemən] , [ænd; ənd] [ðen] [egz] .

Cream	,	butter	and	sugar	together	;	add	brandy	,	nutmeg	,	lemon	,	and	then	eggs	.
奶油	,	黄油	和	糖	一起	;	添加	白兰地	,	肉豆蔻	,	柠檬	,	和	然后	鸡蛋	.

将奶油、黄油和糖混合在一起；加入白兰地、肉豆蔻、柠檬，然后加入鸡蛋。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] [mɔːr] [egz] , [biːt] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [tɑːp] .

Take	the	whites	of	2	more	eggs	,	beat	very	light	and	put	on	top	.
拿	这	白人	的	2	更多的	鸡蛋	,	打	非常	光	和	放	在	顶部	.

再取2个鸡蛋的蛋白，轻轻打散，放在上面。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [wʌn] [lɑːrdʒ] [paɪ] .

This	will	make	one	large	pie	.
这	将要	制作	一	大的	馅饼	.

这将做一个大馅饼。

[ə; eɪ] [pleɪn] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr] ['lemən] [paɪ] .

A	Plain	Orange	or	Lemon	Pie	.
一个	清楚的	橙子	或者	柠檬	馅饼	.

普通的橙子派或柠檬派。

[ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] ,

The	grated	rind	and	juice	of	1	lemon	or	orange	,	6	tablespoons	sugar	,
这	磨碎的	果皮	和	汁	的	1	柠檬	或者	橙子	,	6	汤匙	糖	,

1个柠檬或橙子的磨碎皮和汁，6汤匙糖，

[wʌn] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] , [joʊk] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] .

1	of	flour	,	1	cup	milk	,	yolks	of	4	eggs	.
1	的	面粉	,	1	杯子	牛奶	,	蛋黄	的	4	鸡蛋	.

1份面粉，1杯牛奶，4个鸡蛋的蛋黄。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [ænd; ənd] [mɪks] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] ,

Beat	the	whites	to	a	stiff	froth	,	and	mix	into	them	3	tablespoons	sugar	,
打	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	,	和	混合	进入	他们	3	汤匙	糖	,

将蛋白打发至硬性发泡，然后加入3汤匙糖拌匀。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [pʊt] [ɑːn] [paɪ] ['æftər] ['beɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['delɪkət] ['braʊnɪŋ] . [-]

which	you	put	on	pie	after	baking	,	and	return	to	oven	for	a	delicate	browning	.	[	59	]
哪个	你	放	在	馅饼	后	烘烤	,	和	返回	到	烤箱	为了	一个	精美的	褐变	.	[	-	]

烤好后放在馅饼上，再放回烤箱烤至表面略微焦黄。[59]

[kriːmz] .

CREAMS	.
乳霜	.

乳霜。

['paɪnæp(ə)l] [kriːm] .

Pineapple	Cream	.
菠萝	奶油	.

菠萝奶油。

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l] , [wʌn] [kʌp] ['wɔːtər] , [wʌn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1	small	can	grated	pineapple	,	1	cup	water	,	1	of	sugar	.
1	小的	能	磨碎的	菠萝	,	1	杯子	水	,	1	的	糖	.

1 小罐菠萝碎，1 杯水，1 杯糖。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

Let	it	come	to	a	boil	.
让	它	来	到	一个	熬	.

让它沸腾。

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['dʒelətn] [soʊkt] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

1	package	gelatine	soaked	in	1	cup	cold	water	fifteen	minutes	,
1	包裹	明胶	浸泡过	在	1	杯子	寒冷的	水	十五	分钟	,

1 包明胶用 1 杯冷水浸泡 15 分钟，

[ðen] [pɔːr] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ɑːn] [ˌaɪ 'tiː] .

then	pour	2	cups	boiling	water	on	it	.
然后	倒	2	杯子	沸腾	水	在	它	.

然后倒入2杯沸水。

[pʊt] [ðɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] [bɔɪl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] ['lɛmənz] .

Put	this	with	the	pineapple	and	boil	with	the	juice	of	2	lemons	.
放	这	和	这	菠萝	和	熬	和	这	汁	的	2	柠檬	.

把这些和菠萝一起放进锅里，加入2个柠檬的汁一起煮。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] ['biːtn] [stɪf] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['grædʒuəli] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['mɪkstʃər] .

Have	ready	the	whites	of	2	eggs	beaten	stiff	,	and	pour	gradually	in	the	boiling	mixture	.
有	准备好	这	白人	的	2	鸡蛋	被打败	僵硬的	,	和	倒	逐步地	在	这	沸腾	混合物	.

将2个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，然后慢慢倒入沸腾的混合物中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [wen] [kuːl] .

Serve	with	whipped	cream	when	cool	.
服务	和	鞭打	奶油	什么时候凉爽的		.

冷却后佐以鲜奶油食用。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

This	should	be	made	the	day	before	using	.
这	应该	是	制成	这	天	前	使用	.

应该在使用前一天制作。

['dʌtʃəs] [kriːm] .

Duchess	Cream	.
公爵夫人	奶油	.

公爵夫人奶油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ˌtæpi'oʊkə] [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] ; [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [dreɪn] ,

1	/	2	pint	tapioca	soaked	over	night	in	1	/	2	pint	of	cold	water	;	in	the	morning	drain	,
1	/	2	品脱	木薯	浸泡过	超过	夜晚	在	1	/	2	品脱	的	寒冷的	水	;	在	这	早晨	流走	,

半品脱木薯粉用半品脱冷水浸泡过夜；早上沥干水分。

[ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [klɪr] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

and	cover	with	boiling	water	and	cook	till	clear	,	stirring	constantly	.
和	覆盖	和	沸腾	水	和	厨师	直到	清除	,	搅拌	不断地	.

用沸水没过食材，不断搅拌，煮至清澈。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] , [wʌn][kʌp]['greɪtɪd]['paɪnæp(ə)l] ,

Remove	**from**	**fire**	**,**	**add**	**juice**	**of**	**1**	**lemon**	**,**	**1**	**cup**	**grated**	**pineapple**	**,**
消除	从	火	,	添加	汁	的	1	柠檬	,	1	杯子	磨碎的	菠萝	,

从火上移开，加入1个柠檬的汁、1杯磨碎的菠萝，

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] .

1	**cup**	**sugar**	**and**	**the**	**beaten**	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**.**
1	杯子	糖	和	这	被打败	白人	的	2	鸡蛋	.

1 杯糖和 2 个鸡蛋的打发蛋白。

[sɜːrv] [koʊld][wɪð; wɪθ] [kriːm] .

Serve	**cold**	**with**	**cream**	**.**
服务	寒冷的	和	奶油	.

冷食，佐以奶油。

['rʌʃ(ə)n] [kriːm] .

Russian	**Cream**	**.**
俄语	奶油	.

俄罗斯奶油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][bɑːks] ['dʒelətn] [tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][mɪlk][ænd; ənd][θriː] [egz] .

1	**/**	**2**	**box**	**gelatine**	**to**	**1**	**quart**	**milk**	**and**	**3**	**eggs**	**.**
1	/	2	盒子	明胶	到	1	夸脱	牛奶	和	3	鸡蛋	.

半盒明胶，1夸脱牛奶，3个鸡蛋。

[ðə; ði][mɪlk] , [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['dʒelətn] [ɑːr; ər][pʊt] [tə'geðər] [hɑːt][ɑːn][stoʊv] ,

The	**milk**	**,**	**yolks**	**of**	**eggs**	**and**	**gelatine**	**are**	**put**	**together**	**hot**	**on**	**stove**	**,**
这	牛奶	,	蛋黄	的	鸡蛋	和	明胶	是	放	一起	热的	在	火炉	,

将牛奶、蛋黄和明胶一起趁热放在炉子上加热。

[ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['teɪkən][ɔːf] , [ðə; ði] [waɪts] [ɑːr; ər] [stɜːrd] [ɪn] .

and	**just**	**as**	**it**	**is**	**taken**	**off**	**,**	**the**	**whites**	**are**	**stirred**	**in**	**.**
和	只是	作为	它	是	已采取	离开	,	这	白人	是	搅拌	在	.

就在蛋白被取出的瞬间，蛋白被搅拌进去。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][moʊld][ˌaɪ 'tiː] . [-]

Add	**flavoring**	**and**	**mold**	**it**	**.**	**[**	**60**	**]**
添加	调味	和	模具	它	.	[	-	]

加入调味料并塑形。[60]

['spænɪʃ] [kriːm] .

Spanish	**Cream**	**.**
西班牙语	奶油	.

西班牙奶油。

[θriː] / [fɔːr][bɑːks][ʌv; əv] ['dʒelətn] [soʊkt] [sɔːft][ɪn] - / [ˌtuː'tuː][paɪnts][mɪlk] ; [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

3	**/**	**4**	**box**	**of**	**gelatine**	**soaked**	**soft**	**in**	**11**	**/**	**2**	**pints**	**milk**	**;**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
3	/	4	盒子	的	明胶	浸泡过	柔软的	在	-	/	2	品脱	牛奶	;	带来	到	一个	熬	.

将 3/4 盒明胶用 1.5 品脱牛奶浸泡至软；煮沸。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv][θriː] [egz] , [θriː]['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] , [ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] [ə'gen] .

Stir	**in**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**3**	**eggs**	**,**	**3**	**tablespoons**	**sugar**	**,**	**then**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**again**	**.**
搅拌	在	这	被打败	蛋黄	的	3	鸡蛋	,	3	汤匙	糖	,	然后	带来	到	一个	熬	再次	.

加入 3 个鸡蛋的打散蛋黄、3 汤匙糖，然后再次煮沸。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .

Beat	**the**	**whites**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**and**	**stir**	**in**	**after**	**removing**	**from**	**the**	**fire**	**.**
打	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	和	搅拌	在	后	移除	从	这	火	.

将蛋白打发至硬性发泡，离火后拌入。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] .

Flavor	**with**	**vanilla**	**.**
味道	和	香草	.

加入香草调味。

[pɔːr] [ɪn][ə; eɪ][moʊld][tuː; tə] [kuːl] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] .

Pour	**in**	**a**	**mold**	**to**	**cool**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**cream**	**.**
倒	在	一个	模具	到	凉爽的	,	和	服务	和	奶油	.

倒入模具冷却后，佐以奶油食用。

['lemən] [kriːm] .

Lemon	**Cream**	**.**
柠檬	奶油	.

柠檬奶油。

[wʌn][lɑːrdʒ]['lemən] , [fɔːr] [egz] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] , [θriː][ʌv; əv]['wɔːtər] .

1	**large**	**lemon**	**,**	**4**	**eggs**	**,**	**4**	**tablespoons**	**sugar**	**,**	**3**	**of**	**water**	**.**
1	大的	柠檬	,	4	鸡蛋	,	4	汤匙	糖	,	3	的	水	.

1 个大柠檬，4 个鸡蛋，4 汤匙糖，3 汤匙水。

[biːt] [joʊk] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ʌv; əv] ['lemən] , [ænd; ənd]['wɔːtər] .

Beat	**yolks**	**and**	**sugar**	**,**	**add**	**juice**	**and**	**rind**	**of**	**lemon**	**,**	**and**	**water**	**.**
打	蛋黄	和	糖	,	添加	汁	和	果皮	的	柠檬	,	和	水	.

将蛋黄和糖打发，加入柠檬汁、柠檬皮和水。

[let] ['sɪmər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .

Let	**simmer**	**till**	**it**	**thickens**	**.**
让	煨	直到	它	增厚	.

小火慢炖至浓稠。

[biːt] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [stɪf] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði]

Beat	**whites**	**of**	**eggs**	**stiff**	**with**	**2**	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**,**	**and**	**stir**	**into**	**the**
打	白人	的	鸡蛋	僵硬的	和	2	汤匙	的	糖	,	和	搅拌	进入	这

['kʌstərd] [waɪl] [wɔːrm] .

custard	**while**	**warm**	**.**
蛋奶冻	尽管	温暖的	.

将蛋清和 2 汤匙糖打发至硬性发泡，趁热拌入蛋奶糊中。

[bə'nænə] [kriːm] .

Banana	**Cream**	**.**
香蕉	奶油	.

香蕉奶油。

[piːl] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [bə'nænəz] .

Peel	**and**	**wash**	**bananas**	**.**
果皮	和	洗	香蕉	.

剥去香蕉皮，洗净香蕉。

[juːz]['iːkwəl][pɑːrts][ʌv; əv][bə'nænəz][ænd; ənd] [swiːt] [kriːm] .

Use	**equal**	**parts**	**of**	**bananas**	**and**	**sweet**	**cream**	**.**
使用	平等的	部分	的	香蕉	和	甜的	奶油	.

香蕉和甜奶油用量相等。

[tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] [ə'laʊ] [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

To	**1**	**quart**	**of**	**the**	**mixture**	**allow**	**1**	**/**	**4**	**pound**	**of**	**sugar**	**.**
到	1	夸脱	的	这	混合物	允许	1	/	4	磅	的	糖	.

每1夸脱混合物中加入1/4磅糖。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðər] [tɪl] [ðə; ði] [kriːm] [ɪz] [laɪt] .

Beat	**all**	**together**	**till**	**the**	**cream**	**is**	**light**	**.**
打	全部	一起	直到	这	奶油	是	光	.

将所有材料一起搅拌至奶油颜色变浅。

[sʌm; səm] [kən'sɪdər] [ˌaɪ 'tiː] [æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ,

Some	consider	it	an	improvement	to	add	a	few	drops	of	vanilla	,
一些	考虑	它	一个	改进	到	添加	一个	很少	滴	的	香草	,

有些人认为加几滴香草精会更好。

[ɔːr] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [kænd] ['paɪnæp(ə)l] .

or	the	juice	of	canned	pineapple	.
或者	这	汁	的	罐装	菠萝	.

或者罐装菠萝汁。

['kɔːfi] [bə'veriən] [kriːm] .

Coffee	Bavarian	Cream	.
咖啡	巴伐利亚	奶油	.

咖啡巴伐利亚奶油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [rɪtʃ] [kriːm] [wɪpt] [laɪt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['pækɪdʒ] ['dʒelətn] [soʊkt] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [mɪlk] ,

1	/	2	pint	rich	cream	whipped	light	,	1	/	2	package	gelatine	soaked	in	1	cup	milk	,
1	/	2	品脱	富有的	奶油	鞭打	光	,	1	/	2	包裹	明胶	浸泡过	在	1	杯子	牛奶	,

半品脱浓奶油打发至轻盈，半包明胶浸泡在一杯牛奶中，

[wʌn] [lɑːrdʒ] [kʌp] [strɔːŋ] ['kɔːfi] , [wʌn] [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] .

1	large	cup	strong	coffee	,	1	cup	white	sugar	and	whites	of	2	eggs	.
1	大的	杯子	强的	咖啡	,	1	杯子	白色的	糖	和	白人	的	2	鸡蛋	.

1 大杯浓咖啡，1 杯白砂糖和 2 个鸡蛋的蛋白。

[soʊk] [ðə; ði] ['dʒelətn] [ʌn'tɪl] ['pɜːrfɪktli] [sɔːft] , [hæv; həv] [ðə; ði] ['kɔːfi] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] ,

Soak	the	gelatine	until	perfectly	soft	,	have	the	coffee	boiling	hot	,
浸泡	这	明胶	直到	完美	柔软的	,	有	这	咖啡	沸腾	热的	,

将吉利丁片浸泡至完全软化，咖啡烧至滚烫。

[ænd; ənd] [tɜːrn] ['oʊvər] [ðə; ði] ['dʒelətn] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

and	turn	over	the	gelatine	and	sugar	.
和	转动	超过	这	明胶	和	糖	.

将明胶和糖翻面。

[streɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] ['pɑːrtli] [stɪf] .

Strain	and	set	away	until	partly	stiff	.
拉紧	和	放	离开	直到	部分	僵硬的	.

拧干后放置至半硬。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] ;

Beat	the	eggs	to	a	stiff	froth	,	and	mix	with	the	whipped	cream	;
打	这	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	,	和	混合	和	这	鞭打	奶油	;

将鸡蛋打发至硬性发泡，然后与打发的奶油混合；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['dʒelətn] , ['mɪksɪŋ] ['θɜːrəli] .

add	to	the	gelatine	,	mixing	thoroughly	.
添加	到	这	明胶	,	混合	彻底	.

加入明胶中，充分搅拌。

[moʊld] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] . [-]

Mold	and	serve	with	whipped	cream	.	[	61	]
模具	和	服务	和	鞭打	奶油	.	[	-	]

塑形后配上鲜奶油即可食用。[61]

[bə'veriən] [kriːm] [wɪð; wɪθ] ['piːtʃɪz] .

Bavarian	Cream	with	Peaches	.
巴伐利亚	奶油	和	桃子	.

巴伐利亚桃子奶油。

[kʌt] - [faɪn] ['piːtʃɪz] , [ɔːr][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [kænd] [wʌnz] , ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Cut	**18**	**fine**	**peaches**	**,**	**or**	**a**	**sufficient**	**number**	**of**	**canned**	**ones**	**,**	**into**	**small**	**pieces**	**,**
切	-	美好的	桃子	,	或者	一个	充足的	数字	的	罐装	一个	,	进入	小的	件	,

将18个上等桃子，或足够数量的罐装桃子，切成小块。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [wɪð; wɪθ] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

and	**boil**	**with**	**1**	**/**	**2**	**pound**	**of**	**sugar**	**.**
和	熬	和	1	/	2	磅	的	糖	.

加入半磅糖一起煮。

[wen] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ] ['mɑːrməleɪd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːrs] [sɪv] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] /
[ˌtuː'tuː] ['pækɪdʒ] [dɪ'zɑːlvd] ['dʒelətn] ,

When	**reduced**	**to**	**a**	**marmalade**	**press**	**through**	**a**	**coarse**	**sieve**	**,**	**then**	**add**	**1**	**/**
什么时候	减少	到	一个	果酱	按	通过	一个	粗	筛	,	然后	添加	1	/

2	**package**	**dissolved**	**gelatine**	**,**
2	包裹	溶解	明胶	,

将果酱汁用粗筛过滤后，加入半包溶解的明胶。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['tʌmblər] [ʌv; əv] [kriːm] .

and	**a**	**tumbler**	**of**	**cream**	**.**
和	一个	不倒翁	的	奶油	.

还有一杯奶油。

[stɜːr] [ðɪs] [wel] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [smuːð] , [ænd; ənd] [wen] [ə'baʊt] [set] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]

Stir	**this**	**well**	**to**	**make**	**it**	**smooth**	**,**	**and**	**when**	**about**	**set**	**,**	**add**	**1**	**pint**	**of**
搅拌	这	出色地	到	制作	它	光滑的	,	和	什么时候	关于	放	,	添加	1	品脱	的

[wɪpt] [kriːm] ,

whipped	**cream**	**,**
鞭打	奶油	,

充分搅拌至顺滑，待其快要凝固时，加入1品脱打发的奶油。

[ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][moʊld] .

and	**pour**	**into**	**a**	**mold**	**.**
和	倒	进入	一个	模具	.

然后倒入模具。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [stɪl] ['prɪtiːɚ] [dɪʃ] [tuː; tə] [sɜːrv] [hæf][ɔːr]['kwɔːrtər][ʌv; əv] ['piːtʃɪz] ,

It	**makes**	**a**	**still**	**prettier**	**dish**	**to**	**serve**	**half**	**or**	**quarter**	**of**	**peaches**	**,**
它	制作	一个	仍然	更漂亮	盘子	到	服务	一半	或者	四分之一	的	桃子	,

如果只用半个或四分之一的桃子，这道菜会更漂亮。

[hæf]['froʊz(ə)n] , [ə'raʊnd] [ðə; ði] [kriːm] .

half	**frozen**	**,**	**around**	**the**	**cream**	**.**
一半	冷冻	,	大约	这	奶油	.

半冻着，奶油周围。

['ʃɑːrlət] ['rʌs] .

Charlotte	**Russe**	**.**
夏洛特	俄罗斯	.

夏洛特·鲁斯。

[wʌn][paɪnt] [kriːm] , [wɪpt] [laɪt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] ['dʒelətn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn] [gɪl] [ʌv; əv][hɑːt]

1	**pint**	**cream**	**,**	**whipped**	**light**	**,**	**1**	**/**	**2**	**ounce**	**gelatine**	**dissolved**	**in**	**1**	**gill**	**of**	**hot**
1	品脱	奶油	,	鞭打	光	,	1	/	2	盎司	明胶	溶解	在	1	鳃	的	热的

[mɪlk] ,

milk	**,**
牛奶	,

1品脱鲜奶油，打发至轻盈；1/2盎司明胶溶于1加仑热牛奶中。

[waɪts] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [wʌn] [smɔːl] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] ['paʊdərd]
whites **of** **2** **eggs** **beaten** **to** **a** **stiff** **froth** **,** **1** **small** **teacup** **of** **powdered**
白人 的 2 鸡蛋 被打败 到 一个 僵硬的 泡沫 , 1 小的 茶碗 的 粉末状
['ʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

将 2 个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，加入 1 小杯糖粉。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ɔːr]['lɪt(ə)l]['ɑːmənd] .
Flavor **with** **vanilla** **or** **little** **almond** **.**
味道 和 香草 或者 小的 杏仁 .

可加入香草或少许杏仁调味。

[mɪks] [tə'geðər] [ðə; ðɪ] [kriːm] , [egz] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] ,
Mix **together** **the** **cream** **,** **eggs** **,** **sugar** **and** **flavoring** **,**
混合 一起 这 奶油 , 鸡蛋 , 糖 和 调味 ,

将奶油、鸡蛋、糖和调味料混合在一起。

[ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ðɪ] ['dʒelətn] [ænd; ənd] [mɪlk] [wen] [kwaɪt][koʊld] .
and **beat** **in** **the** **gelatine** **and** **milk** **when** **quite** **cold** **.**
和 打 在 这 明胶 和 牛奶 什么时候 相当 寒冷的 .

待其完全冷却后，加入明胶和牛奶搅拌均匀。

[laɪn] [ə; eɪ][moʊld][wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [spʌndʒ] [keɪk] [ɔːr]['leɪdi]['fɪŋgərz] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]
Line **a** **mold** **with** **slices** **of** **sponge** **cake** **or** **lady** **fingers** **,** **and** **fill** **with** **the**
线 一个 模具 和 切片 的 海绵 蛋糕 或者 女士 手指 , 和 充满 和 这
['mɪkstʃər] .
mixture **.**
混合物 .

在模具底部铺上海绵蛋糕片或手指饼干片，然后倒入混合物。

[set] [ə'pɑːn][ðə; ðɪ][aɪs][tuː; tə] [kuːl] .
Set **upon** **the** **ice** **to** **cool** **.**
放 之上 这 冰 到 凉爽的 .

放在冰上冷却。

[ʃæm'peɪn] ['dʒeli] .
Champagne **Jelly** **.**
香槟酒 果冻 .

香槟果冻。

[wʌn][bɑːks] ['dʒelətn] , [wʌn][paɪnt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][paɪnt][koʊld]['wɔːtər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]
1 **box** **gelatine** **,** **1** **pint** **boiling** **water** **,** **1** **/** **2** **pint** **cold** **water** **,** **1** **/** **2**
1 盒子 明胶 , 1 品脱 沸腾 水 , 1 / 2 品脱 寒冷的 水 , 1 / 2
[paɪnt] ['ʃeri] ,
pint **sherry** **,**
品脱 雪利酒 ,

1盒明胶，1品脱沸水，0.5品脱冷水，0.5品脱雪利酒，

[wʌn]['lemən] , [wʌn][laɪm] , [θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['es(ə)ns] ['sɪnəmən] .
1 **lemon** **,** **1** **lime** **,** **3** **/** **4** **pound** **sugar** **,** **1** **teaspoon** **essence** **cinnamon** **.**
1 柠檬 , 1 酸橙 , 3 / 4 磅 糖 , 1 茶匙 本质 肉桂 .

1 个柠檬，1 个青柠，3/4 磅糖，1 茶匙肉桂香精。

[soʊk] ['dʒelətn] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][hɑːt]['wɔːtər] , ['ʃʊgər] , [waɪn] , ['lemən][ænd; ənd][laɪm] ,
Soak **gelatine** **in** **cold** **water** **,** **add** **hot** **water** **,** **sugar** **,** **wine** **,** **lemon** **and** **lime** **,**
浸泡 明胶 在 寒冷的 水 , 添加 热的 水 , 糖 , 葡萄酒 , 柠檬 和 酸橙 ,
[ænd; ənd][bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
and **boil** **five** **minutes** **.**
和 熬 五 分钟 .

将明胶浸泡在冷水中，加入热水、糖、葡萄酒、柠檬和青柠，煮沸五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt] [ʃæmˈpeɪn] [ænd; ənd][streɪn] [twaɪs] .

Add	**1**	**pint**	**champagne**	**and**	**strain**	**twice**	**.**
添加	1	品脱	香槟酒	和	拉紧	两次	.

加入1品脱香槟，过滤两次。

[ˈkɔːfi] [ˈdʒeli] .

Coffee	**Jelly**	**.**
咖啡	果冻	.

咖啡果冻。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][bɑːks] [ˈdʒelətn] [soʊkt] [ɪn][koʊld] [ˈkɔːfi] .

1	**/**	**2**	**box**	**gelatine**	**soaked**	**in**	**cold**	**coffee**	**.**
1	/	2	盒子	明胶	浸泡过	在	寒冷的	咖啡	.

半盒明胶浸泡在冷咖啡中。

[wen] [wel] [dɪˈzɑːlvd] , [pɔːr] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈkɔːfi] , [ˈswiːtn] [tuː; tə] [-]

When	**well**	**dissolved**	**,**	**pour**	**in**	**a**	**pint**	**of**	**boiling**	**coffee**	**,**	**sweeten**	**to**	**[**	**62**	**]**
什么时候出色地		溶解	,	倒	在	一个	品脱	的	沸腾	咖啡	,	甜味	到	[	-	]

充分溶解后，倒入一品脱沸腾的咖啡，加糖至[62]

[teɪst] , [ænd; ənd][set][əˈsaɪd][tuː; tə] [kuːl] .

taste	**,**	**and**	**set**	**aside**	**to**	**cool**	**.**
品尝	,	和	放	旁边	到	凉爽的	.

尝一下味道，然后放在一旁冷却。

[wen] [kwaɪt][koʊld][ænd; ənd][ˈɔːlmoʊst][ˈdʒelid] , [biːt] [ʌp] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] [ə; eɪ] [laɪt] [foʊm] .

When	**quite**	**cold**	**and**	**almost**	**jellied**	**,**	**beat**	**up**	**till**	**it**	**becomes**	**a**	**light**	**foam**	**.**
什么时候	相当	寒冷的	和	几乎	果冻	,	打	向上	直到	它	变成	一个	光	泡沫	.

当它非常冷且几乎呈凝胶状时，搅拌至变成轻盈的泡沫。

[pɔːr] [ˈɪntuː][moʊld][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][aɪs] .

Pour	**into**	**mold**	**and**	**place**	**on**	**ice**	**.**
倒	进入	模具	和	地方	在	冰	.

倒入模具，放在冰上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] . [-]

Serve	**with**	**whipped**	**cream**	**.**	**[**	**63**	**]**
服务	和	鞭打	奶油	.	[	-	]

佐以鲜奶油食用。[63]

[ˈpudɪŋz] .

PUDDINGS	**.**
布丁	.

布丁。

[ˈbɜːrlɪŋtən] [ˈpʊdɪŋ] .

Burlington	**Pudding**	**.**
伯灵顿	布丁	.

伯灵顿布丁。

[mɪks][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp][ʌv; əv][ˈflaʊər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][koʊld][mɪlk][ænd; ənd][stɜːr][ˈɪntuː][wʌn][paɪnt]

Mix	**1**	**/**	**2**	**cup**	**of**	**flour**	**with**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**and**	**stir**	**into**	**1**	**pint**
混合	1	/	2	杯子	的	面粉	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	和	搅拌	进入	1	品脱

[ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

of	**boiling**	**milk**	**.**
的	沸腾	牛奶	.

将 1/2 杯面粉与少量冷牛奶混合，然后搅拌到 1 品脱沸腾的牛奶中。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ]
Remove **from** **the** **fire** **,** **and** **add** **1** **/** **2** **cup** **sugar** **and** **2** **large**
消除 从 这 火 , 和 添加 1 / 2 杯子 糖 和 2 大的
['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ;
tablespoons **of** **butter** **;**
汤匙 的 黄油 ;

从火上移开，加入 1/2 杯糖和 2 大汤匙黄油;

['ɔːlsoʊ][sɪks] [egz] , [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] ['biːtn] ['seprətli] .
also **6** **eggs** **,** **the** **whites** **and** **yolks** **beaten** **separately** **.**
还 6 鸡蛋 , 这 白人 和 蛋黄 被打败 分别地 .

另外还需要6个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ɔːr]['lemən] , [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn] - [hæf]['aʊər][ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] .
Flavor **with** **vanilla** **or** **lemon** **,** **and** **bake** **one** **-** **half** **hour** **in** **pan** **of** **hot** **water** **.**
味道 和 香草 或者 柠檬 , 和 烤 一 - 一半 小时 在 平底锅 的 热的 水 .

加入香草或柠檬调味，放入装有热水的烤盘中烘烤半小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][waɪn] [sɔːs] .
Serve **with** **wine** **sauce** **.**
服务 和 葡萄酒 酱 .

佐以葡萄酒酱汁。

[fɪg] ['pʊdɪŋ] .
Fig **Pudding** **.**
如图 布丁 .

无花果布丁。

[ˌtuː'tuː][kʌps] [bred] [krʌmz] , [wʌn][ʌv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn][ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] , [wʌn][ʌv; əv] [fɪgz] ,
2 **cups** **bread** **crumbs** **,** **1** **of** **currants** **,** **1** **of** **chopped** **raisins** **,** **1** **of** **figs** **,**
2 杯子 面包 面包屑 , 1 的 醋栗 , 1 的 切碎 葡萄干 , 1 的 无花果 ,

2 杯面包屑，1 杯黑加仑干，1 杯切碎的葡萄干，1 杯无花果，

[wʌn][ʌv; əv]['suːɪt] , [θriː] [egz] , [wel] - ['biːtn] , [ˌtuː'tuː][kʌps] [mɪlk] , [wʌn][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] .
1 **of** **suet** **,** **3** **eggs** **,** **well** **-** **beaten** **,** **2** **cups** **milk** **,** **1** **of** **brown** **sugar** **.**
1 的 羊脂 , 3 鸡蛋 , 出色地 - 被打败 , 2 杯子 牛奶 , 1 的 棕色的 糖 .

1块牛油，3个打散的鸡蛋，2杯牛奶，1块红糖。

[stiːm] [fɔːr] ['aʊərz] .
Steam **four** **hours** **.**
蒸汽 四 小时 .

蒸汽蒸煮四小时。

['pænkeɪk] [wɪð; wɪθ] [fruːt] .
Pancake **with** **Fruit** **.**
饼子 和 水果 .

水果煎饼。

[teɪk] [fɔːr] [egz] , [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [kriːm] [ɔːr] [rɪtʃ] [mɪlk] ,
Take **4** **eggs** **,** **a** **cup** **of** **cream** **or** **rich** **milk** **,**
拿 4 鸡蛋 , 一个 杯子 的 奶油 或者富有的 牛奶 ,

取4个鸡蛋，一杯奶油或浓牛奶，

[ænd; ənd]['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] .
and **flour** **enough** **to** **make** **a** **thin** **batter** **.**
和 面粉 足够的 到 制作 一个 薄的 连击 .

加入足够的面粉，调成稀面糊。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][faɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
Add **a** **little** **fine** **sugar** **and** **nutmeg** **.**
添加 一个 小的 美好的 糖 和 肉豆蔻 .

加入少许细砂糖和肉豆蔻。

['bʌtər] [ðə; ði] ['grɪdl] [ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði]['bætər][ɑːn] .

Butter	**the**	**griddle**	**and**	**turn**	**the**	**batter**	**on**	**.**
黄油	这	烤盘	和	转动	这	连击	在	.

在煎锅上抹上黄油，然后倒入面糊。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [spred] [æz; əz][lɑːrdʒ][æz; əz][ə; eɪ] ['kɑːmən] ['dɪnər] [pleɪt] .

Let	**it**	**spread**	**as**	**large**	**as**	**a**	**common**	**dinner**	**plate**	**.**
让	它	传播	作为	大的	作为	一个	常见的	晚餐	盘子	.

让它摊开到普通餐盘那么大。

[wen] [dʌn] [ɑːn][wʌn][saɪd] , [tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] , [æz; əz][ə; eɪ]['pænkeɪk] .

When	**done**	**on**	**one**	**side**	**,**	**turn**	**it**	**,**	**as**	**a**	**pancake**	**.**
什么时候	完毕	在	一	边	,	转动	它	,	作为	一个	饼子	.

一面煎好后，翻面，像煎饼一样。

[hæv; həv][sʌm; səm][naɪs] [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] [spred] ['oʊvər] ['kwɪkli] .

Have	**some**	**nice**	**preserves**	**,**	**and**	**spread**	**over**	**quickly**	**.**
有	一些	好的	果酱	,	和	传播	超过	迅速地	.

准备一些美味的果酱，迅速涂抹开来。

[roʊl][ðə; ði] [keɪk] [ʌp] , [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , [sɪft][ɑːn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]

Roll	**the**	**cake**	**up**	**,**	**place**	**on**	**a**	**flat**	**dish**	**,**	**sift**	**on**	**a**	**little**	**powdered**	**sugar**	**and**
卷	这	蛋糕	向上	,	地方	在	一个	平坦的	盘子	,	筛	在	一个	小的	粉末状	糖	和

['sɪnəmən] ,

cinnamon	**,**
肉桂	,

将蛋糕卷起来，放在平盘上，筛上少许糖粉和肉桂粉。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

a	**little**	**butter**	**,**	**if**	**you**	**wish**	**,**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
一个	小的	黄油	,	如果	你	希望	,	和	服务	热的	.

如果喜欢，可以加一点黄油，趁热食用。

[biː; bi]['kerf(ə)l][ænd; ənd][nɑːt] [meɪk] [ðə; ði]['bætər] [tuː] [θɪn] . [-]

Be	**careful**	**and**	**not**	**make**	**the**	**batter**	**too**	**thin**	**.**	**[**	**64**	**]**
是	小心	和	不是	制作	这	连击	也	薄的	.	[	-	]

注意不要把面糊调得太稀。[64]

['strɔːberi] ['kʌstərd] .

Strawberry	**Custard**	**.**
草莓	蛋奶冻	.

草莓卡仕达酱。

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , [joʊk] [ʌv; əv][faɪv] [egz] , [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

1	**cup**	**sugar**	**,**	**1**	**quart**	**milk**	**,**	**yolks**	**of**	**5**	**eggs**	**,**	**white**	**of**	**1**	**,**	**and**	**vanilla**	**.**
1	杯子	糖	,	1	夸脱	牛奶	,	蛋黄	的	5	鸡蛋	,	白色的	的	1	,	和	香草	.

1 杯糖，1 夸脱牛奶，5 个蛋黄，1 个蛋白，以及香草精。

[let] [ðə; ði][mɪlk] [bɔɪl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][let] [kuːl] .

Let	**the**	**milk**	**boil**	**,**	**then**	**add**	**eggs**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**let**	**cool**	**.**
让	这	牛奶	熬	,	然后	添加	鸡蛋	和	糖	,	和	让	凉爽的	.

将牛奶煮沸，然后加入鸡蛋和糖，放凉。

[krʌʃ] [ænd; ənd] [streɪn] [wʌn][paɪnt] ['strɔːberɪz] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv]

Crush	**and**	**strain**	**1**	**pint**	**strawberries**	**,**	**2**	**tablespoons**	**sugar**	**and**	**whites**	**of**
压碎	和	拉紧	1	品脱	草莓	,	2	汤匙	糖	和	白人	的

[fɔːr] [egz] , ['biːtn] [stɪf] .

4	**eggs**	**,**	**beaten**	**stiff**	**.**
4	鸡蛋	,	被打败	僵硬的	.

将 1 品脱草莓、2 汤匙糖和 4 个打发至硬性的鸡蛋清捣碎并过滤。

[pleɪs] [ðə; ði] ['kʌstərd] [ɪn] ['glæsɪz] , [ə'baʊt] [hæf] [fʊl] ,
Place **the** **custard** **in** **glasses** **,** **about** **half** **full** **,**
地方 这 蛋奶冻 在 眼镜 , 关于 一半 满的 ,

将蛋奶糊倒入玻璃杯中，约半杯即可。

[ðen] [fɪl] ['glæsɪz] [wɪð; wɪθ] ['strɔ:beri] [dʒu:s][ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] , ['bi:tn] [tə'geðər] .
then **fill** **glasses** **with** **strawberry** **juice** **and** **the** **whites** **of** **eggs** **,** **beaten** **together** **.**
然后 充满 眼镜 和 草莓 汁 和 这 白人 的 鸡蛋 , 被打败 一起 .

然后将草莓汁和打散的蛋清倒入杯中。

['ɔrɪndʒ] [floʊt] .
Orange **Float** **.**
橙子 漂浮 .

橙汁汽水。

[wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv]['wɔ:tər] , [dʒu:s][ænd; ənd] [pʌlp] [ʌv; əv][ˌtu:'tu:] ['lɛmənz] [ænd; ənd][wʌn] ['kɔ:fi] [kʌp][ʌv; əv]
1 **quart** **of** **water** **,** **juice** **and** **pulp** **of** **2** **lemons** **and** **1** **coffee** **cup** **of**
1 夸脱 的 水 , 汁 和 纸浆 的 2 柠檬 和 1 咖啡 杯子 的
['ʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

1夸脱水，2个柠檬的汁和果肉，1咖啡杯糖。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [hɑ:t] , [ˌeɪ di: 'di:][fɔ:r] ['ti:spu:n] [kɔ:rn] [stɑ:rtʃ] .
When **boiling** **hot** **,** **add** **4** **teaspoons** **corn** **starch** **.**
什么时候 沸腾 热的 , 添加 4 茶匙 玉米 淀粉 .

水烧开后，加入 4 茶匙玉米淀粉。

[bɔɪl] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
Boil **fifteen** **minutes** **,** **stirring** **constantly** **.**
熬 十五 分钟 , 搅拌 不断地 .

煮沸十五分钟，不断搅拌。

[wen] [koʊld] , [pɔ:r] [ðɪs] ['oʊvər] [fɔ:r] [ɔ:r][faɪv]['ɔ:rɪndʒɪz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [slaɪst] .
When **cold** **,** **pour** **this** **over** **four** **or** **five** **oranges** **,** **which** **have** **been** **sliced** **.**
什么时候 寒冷的 , 倒 这 超过 四 或者 五 橙子 , 哪个 有 到过 切片 .

冷却后，将酱汁淋在四五个切好的橙子上。

[bi:t] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][θri:] [egz] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔ:θ] , ['swi:tn] [ænd; ənd]['fleɪvər] ,
Beat **the** **whites** **of** **3** **eggs** **to** **a** **stiff** **froth** **,** **sweeten** **and** **flavor** **,**
打 这 白人 的 3 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 , 甜味 和 味道 ,

将3个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，加糖调味。

[ænd; ənd] [pleɪs] [lɑ:rdʒ] ['spu:nˌfʊlz] ['oʊvər][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði] [floʊt] .
and **place** **large** **spoonfuls** **over** **the** **top** **of** **the** **float** **.**
和 地方 大的 一勺 超过 这 顶部 的 这 漂浮 .

然后将大勺酱料放在漂浮物顶部。

[kɪs] ['pʊdɪŋ] .
Kiss **Pudding** **.**
吻 布丁 .

吻布丁。

[wʌn][kwɔ:rt][mɪlk] , [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [kɔ:rn] [stɑ:rtʃ] , [joʊk] [ʌv; əv][fɔ:r] [egz] , [wʌn] / [ˌtu:'tu:][kʌp] ['ʃʊgər] ,
1 **quart** **milk** **,** **3** **tablespoons** **corn** **starch** **,** **yolks** **of** **4** **eggs** **,** **1** **/** **2** **cup** **sugar** **,**
1 夸脱 牛奶 , 3 汤匙 玉米 淀粉 , 蛋黄 的 4 鸡蛋 , 1 / 2 杯子 糖 ,
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] .
a **little** **salt** **.**
一个 小的 盐 .

1夸脱牛奶，3汤匙玉米淀粉，4个鸡蛋的蛋黄，1/2杯糖，少许盐。

[pʊt] [pɑːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɑːn] [tuː; tə] [bɔɪl] .

Put	part	of	milk	,	salt	and	sugar	on	to	boil	.
放	部分	的	牛奶	,	盐	和	糖	在	到	熬	.

将一部分牛奶、盐和糖放入锅中煮沸。

[dɪ'zɑːlv] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] [ɪn] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv] [mɪlk] , [stɜːr] ['ɪntuː] [mɪlk] , [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,

Dissolve	corn	starch	in	remainder	of	milk	,	stir	into	milk	,	and	while	boiling	,
溶解	玉米	淀粉	在	余	的	牛奶	,	搅拌	进入	牛奶	,	和	尽管	沸腾	,

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [joʊk] .

add	the	yolks	.
添加	这	蛋黄	.

将玉米淀粉溶于剩余的牛奶中，搅拌均匀后倒入牛奶中，煮沸后加入蛋黄。

['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] .

Flavor	with	vanilla	.
味道	和	香草	.

加入香草调味。

['frɔːstɪŋ] . — [waɪts] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgər] , ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['lemən] , [spred]

Frosting	.	—	Whites	of	4	eggs	,	1	/	2	cup	sugar	,	flavor	with	lemon	,	spread
糖霜	.	—	白人	的	4	鸡蛋	,	1	/	2	杯子	糖	,	味道	和	柠檬	,	传播

[ɑːn] ['pʊdɪŋ] ,

on	pudding	,
在	布丁	,

糖霜——4个鸡蛋的蛋白，1/2杯糖，用柠檬汁调味，涂抹在布丁上。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [braʊn] .

and	put	in	oven	to	brown	.
和	放	在	烤箱	到	棕色的	.

放入烤箱烤至金黄色。

[seɪv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['frɔːstɪŋ] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n] [tɑːp] ; [ðen] [pʊt] ['greɪtɪd] ['kəukə,nʌt] [tuː; tə] [gɪv] [ə'pɪrəns]

Save	a	little	frosting	to	moisten	top	;	then	put	grated	cocoanut	to	give	appearance
节省	一个	小的	糖霜	到	濡	顶部	;	然后	放	磨碎的	椰子	到	给	外貌

[ʌv; əv] [snoʊ] .

of	snow	.
的	雪	.

留少许糖霜润湿蛋糕顶部；然后撒上椰蓉，营造出雪的质感。

['bætər] ['pʊdɪŋ] .

Batter	Pudding	.
连击	布丁	.

面糊布丁。

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , ['skɔːldɪd] , [stɜːr] [ɪn] [wʌn] ['teɪblspuːn] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] ['flaʊər]

1	pint	of	milk	,	scalded	,	stir	in	1	tablespoon	corn	starch	and	2	of	flour
1	品脱	的	牛奶	,	烫伤	,	搅拌	在	1	汤匙	玉米	淀粉	和	2	的	面粉

,

,

,

1品脱牛奶，煮沸后，加入1汤匙玉米淀粉和2汤匙面粉搅拌均匀。

[mɪkst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [koʊld] [mɪlk] , [-]

mixed	with	a	little	cold	milk	,	[	65	]
混合	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	,	[	-	]

加入少量冷牛奶[65]

[biːt] [fɔːr] [egz] ([joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] ['seprətli]) , [ænd; ənd] , [wen] [ðə; ði] ['bætər] [ɪz] [koʊld] ,

beat	4	eggs	(	yolks	and	whites	separately	)	,	and	,	when	the	batter	is	cold	,
打	4	鸡蛋	(	蛋黄	和	白人	分别地	)	,	和	,	什么时候	这	连击	是	寒冷的	,

将4个鸡蛋打散（蛋黄和蛋白分别打散），待面糊冷却后，

[stɜːr][ɪn][fɜːrst] [joʊk] , [ðen] [waɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

stir	**in**	**first**	**yolks**	**,**	**then**	**whites**	**,**	**and**	**bake**	**three**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**.**
搅拌	在	第一的	蛋黄	,	然后	白人	,	和	烤	三	四分之一	的	一个	小时	.

先拌入蛋黄，再拌入蛋白，烘烤四十五分钟。

[sɔːs] . — [wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['bʌtər] , ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [pʊt]['oʊvər] [tiː] - ['ket(ə)l] ,

Sauce	**.**	**—**	**1**	**cup**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**of**	**butter**	**,**	**beaten**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**put**	**over**	**tea**	**-**	**kettle**	**,**
酱	.	—	1	杯子	糖	,	1	/	2	的	黄油	,	被打败	到	一个	奶油	,	放	超过	茶	-	壶	,

酱汁——1杯糖，1/2杯黄油，打发至奶油状，放在茶壶上加热。

[ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt] [wɪpt] [kriːm] , [ænd; ənd]['fleɪvər][wɪð; wɪθ]['brændi] .

and	**stir**	**in**	**1**	**/**	**2**	**pint**	**whipped**	**cream**	**,**	**and**	**flavor**	**with**	**brandy**	**.**
和	搅拌	在	1	/	2	品脱	鞭打	奶油	,	和	味道	和	白兰地	.

加入 1/2 品脱鲜奶油，并用白兰地调味。

['suːɪt] ['pʊdɪŋ] — [noʊ] . [wʌn] .

Suet	**Pudding**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
羊脂	布丁	—	不	.	1	.

牛油布丁——1号。

[wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] ['suːɪt] , [wʌn][ʌv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] ,

1	**cup**	**chopped**	**suet**	**,**	**1**	**of**	**raisins**	**,**	**1**	**of**	**molasses**	**,**	**1**	**of**	**milk**	**,**
1	杯子	切碎	羊脂	,	1	的	葡萄干	,	1	的	糖蜜	,	1	的	牛奶	,

1 杯切碎的牛油，1 杯葡萄干，1 杯糖蜜，1 杯牛奶，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['soʊdə] , [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv][sɔːlt] .

1	**/**	**2**	**teaspoon**	**soda**	**,**	**and**	**1**	**of**	**salt**	**.**
1	/	2	茶匙	苏打	,	和	1	的	盐	.

1/2茶匙小苏打，1茶匙盐。

[stɜːr][kwaɪt] [θɪk] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ][bæg] [θriː] ['aʊərz] .

Stir	**quite**	**thick**	**with**	**flour**	**,**	**and**	**boil**	**in**	**a**	**bag**	**three**	**hours**	**.**
搅拌	相当	厚的	和	面粉	,	和	熬	在	一个	包	三	小时	.

将面粉搅拌至浓稠，然后放入袋子中煮三个小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [waɪn] [sɔːs] .

Serve	**with**	**wine**	**sauce**	**.**
服务	和	葡萄酒	酱	.

佐以葡萄酒酱汁。

['suːɪt] ['pʊdɪŋ] — [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Suet	**Pudding**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
羊脂	布丁	—	不	.	2	.

牛油布丁——2号。

[wʌn][paɪnt] ['paʊdərd] [bred] [krʌmz] , [ˌtuː'tuː][paɪnts] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [pɔːd] [ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] [bred] ,

1	**pint**	**powdered**	**bread**	**crumbs**	**,**	**2**	**pints**	**boiling**	**milk**	**,**	**poured**	**on**	**to**	**the**	**bread**	**,**
1	品脱	粉末状	面包	面包屑	,	2	品脱	沸腾	牛奶	,	倾倒	在	到	这	面包	,

将1品脱面包屑粉和2品脱沸牛奶倒在面包上。

[θriː] [egz] , [wʌn][kʌp]['suːɪt] , [fruːt][tuː; tə] [teɪst] , [wʌn][waɪn] - [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] [ɔːr]['brændi] ,

3	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**suet**	**,**	**fruit**	**to**	**taste**	**,**	**1**	**wine**	**-**	**glass**	**of**	**sherry**	**or**	**brandy**	**,**
3	鸡蛋	,	1	杯子	羊脂	,	水果	到	品尝	,	1	葡萄酒	-	玻璃	的	雪利酒	或者	白兰地	,

3个鸡蛋，1杯牛油，适量水果，1杯雪利酒或白兰地，

[ænd; ənd][spaɪs][tuː; tə] [teɪst] .

and	**spice**	**to**	**taste**	**.**
和	香料	到	品尝	.

根据个人口味加入香料。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] .
To be eaten with sauce .
到 是 吃 和 酱 .

需蘸酱食用。

['suːɪt] ['pʊdɪŋ] — [noʊ] . [θriː] .
Suet Pudding — No . 3 .
羊脂 布丁 — 不 . 3 .

牛油布丁——3号。

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [tʃɑːpt] [bred] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] [tʃɑːpt] ['suːɪt] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] [məˈlæsɪz] , [wʌn]
2 cups chopped bread , 1 / 2 cup chopped suet , 1 / 2 cup molasses , 1
2 杯子 切碎 面包 , 1 / 2 杯子 切碎 羊脂 , 1 / 2 杯子 糖蜜 , 1
[eg] ,
egg ,
蛋 ,

2 杯切碎的面包，1/2 杯切碎的牛油，1/2 杯糖蜜，1 个鸡蛋，

[wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] , [wɪð; wɪθ][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['soʊdə] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn]
1 cup chopped raisins , 1 of milk , with 1 / 2 teaspoon soda dissolved in
1 杯子 切碎 葡萄干 , 1 的 牛奶 , 和 1 / 2 茶匙 苏打 溶解 在
[ˌaɪ ˈtiː] ,
it ,
它 ,

1 杯切碎的葡萄干，1 杯牛奶，牛奶中溶解了 1/2 茶匙小苏打，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [kloʊvz] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [meɪs] .
1 / 2 teaspoon cloves , 1 teaspoon cinnamon , a little salt and mace .
1 / 2 茶匙 丁香 , 1 茶匙 肉桂 , 一个 小的 盐 和 锤 .

1/2 茶匙丁香，1 茶匙肉桂，少许盐和肉豆蔻。

[bɔɪl] [tuː] ['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] - ['bɔɪlər] .
Boil two hours in a pudding - boiler .
熬 二 小时 在 一个 布丁 - 锅炉 .

在布丁锅中煮两个小时。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ][hɑːt][ɔːr][hɑːrd] [sɔːs] .
To be eaten with hot or hard sauce .
到 是 吃 和 热的 或者 难的 酱 .

需搭配辛辣酱汁食用。

[pʊr] ['mænz] ['pʊdɪŋ] .
Poor Man's Pudding .
贫穷的 男人的 布丁 .

穷人的布丁。

[wʌn][kʌp]['suːɪt] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv]['reɪzɪnz] , [fɔːr][ʌv; əv]['flaʊər] ,
1 cup suet , 1 of milk , 1 of molasses , 2 of raisins , 4 of flour ,
1 杯子 羊脂 , 1 的 牛奶 , 1 的 糖蜜 , 2 的 葡萄干 , 4 的 面粉 ,

1 杯牛油，1 杯牛奶，1 杯糖蜜，2 杯葡萄干，4 杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ˌsælə'retəs] .
1 teaspoon saleratus .
1 茶匙 萨勒拉图斯 .

1茶匙盐酸盐。

[stiːm] [fɔːr] ['aʊərz] .
Steam four hours .
蒸汽 四 小时 .

蒸汽蒸煮四小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [rɪtʃ] [sɔːs] . [-]
Serve **with** **rich** **sauce** **.** **[** **66** **]**
服务 和 富有的 酱 . [-]

佐以浓郁的酱汁。[66]

[pʊr] ['mænz] [raɪs] ['pʊdɪŋ] .
Poor **Man's** **Rice** **Pudding** **.**
贫穷的 男人的 米 布丁 .

穷人版米布丁。

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [raɪs] , [wʌn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['sɔːltˌspuːn] [ʌv; əv]
1 **quart** **of** **milk** **,** **1** **tablespoon** **rice** **,** **1** **of** **sugar** **,** **1** **/** **2** **saltspoon** **of**
1 夸脱 的 牛奶 , 1 汤匙 米 , 1 的 糖 , 1 / 2 盐匙 的
[sɔːlt] .
salt **.**
盐 .

1夸脱牛奶，1汤匙米，1汤匙糖，1/2汤匙盐。

[beɪk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] [wʌns] [ɔːr] [twaɪs] .
Bake **slowly** **,** **stirring** **once** **or** **twice** **.**
烤 缓慢地 , 搅拌 一次 或者 两次 .

小火慢烤，中途搅拌一两次。

['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] .
Indian **Pudding** **.**
印度 布丁 .

印度布丁。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [bɔɪld] , [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [miːl] ,
1 **pint** **milk** **,** **boiled** **,** **and** **stir** **in** **while** **boiling** **2** **tablespoons** **meal** **,**
1 品脱 牛奶 , 煮沸 , 和 搅拌 在 尽管 沸腾 2 汤匙 一顿饭 ,

1品脱牛奶煮沸，煮沸时加入2汤匙面粉搅拌。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
with **a** **little** **salt** **and** **a** **piece** **of** **butter** **.**
和 一个 小的 盐 和 一个 片 的 黄油 .

加一点盐和一小块黄油。

['bʌtər] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] .
Butter **dish** **and** **bake** **.**
黄油 盘子 和 烤 .

在盘子里放黄油，然后烘烤。

[bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [koʊld] [mɪlk] .
Before **baking** **,** **add** **1** **cup** **cold** **milk** **.**
前 烘烤 , 添加 1 杯子 寒冷的 牛奶 .

烘烤前，加入1杯冷牛奶。

['krækər] ['pʊdɪŋ] .
Cracker **Pudding** **.**
饼干 布丁 .

饼干布丁。

[θriː] ['bɔːstən; 'bɑːstən] ['krækərz] , [roʊld] [faɪn] , [θriː] [egz] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] .
3 **Boston** **crackers** **,** **rolled** **fine** **,** **3** **eggs** **,** **3** **tablespoons** **sugar** **.**
3 波士顿 饼干 , 滚动 美好的 , 3 鸡蛋 , 3 汤匙 糖 .

3块波士顿饼干，擀成薄片，3个鸡蛋，3汤匙糖。

[sɔːlt] [ænd; ənd] [spaɪs] [tuː; tə] [teɪst] .
Salt **and** **spice** **to** **taste** **.**
盐 和 香料 到 品尝 .

根据口味加入盐和香料。

[pɔːr] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] ['krækərz] .

Pour	**1**	**quart**	**of**	**boiling**	**milk**	**on**	**to**	**the**	**crackers**	**.**
倒	1	夸脱	的	沸腾	牛奶	在	到	这	饼干	.

将1夸脱沸牛奶倒在饼干上。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [egz] [ænd; ənd][spaɪs] .

Add	**the**	**sugar**	**,**	**eggs**	**and**	**spice**	**.**
添加	这	糖	,	鸡蛋	和	香料	.

加入糖、鸡蛋和香料。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [dɪʃ] .

Pour	**into**	**a**	**buttered**	**dish**	**.**
倒	进入	一个	涂黄油的	盘子	.

倒入抹了黄油的盘子中。

[beɪk] [wʌn] - [hæf]['aʊər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['iːðər] [hɑːrd][ɔːr]['lɪkwɪd] [sɔːs] .

Bake	**one**	**-**	**half**	**hour**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**either**	**hard**	**or**	**liquid**	**sauce**	**.**
烤	一	-	一半	小时	,	和	服务	和	任何一个	难的	或者	液体	酱	.

烤制半小时，可搭配硬酱或液体酱汁食用。

['lemən] [bred] ['pʊdɪŋ] .

Lemon	**Bread**	**Pudding**	**.**
柠檬	面包	布丁	.

柠檬面包布丁。

[wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , [ˌtuː'tuː] ['kɔːfi] [kʌps] [bred] [krʌmz] , [wʌn][ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp]

1	**quart**	**milk**	**,**	**2**	**coffee**	**cups**	**bread**	**crumbs**	**,**	**1**	**of**	**white**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**cup**
1	夸脱	牛奶	,	2	咖啡	杯子	面包	面包屑	,	1	的	白色的	糖	,	1	/	2	杯子

['bʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

1夸脱牛奶，2咖啡杯面包屑，1份白砂糖，1/2杯黄油，

[fɔːr] [egz] , [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən] .

4	**eggs**	**,**	**the**	**juice**	**and**	**1**	**/**	**2**	**the**	**grated**	**rind**	**of**	**1**	**lemon**	**.**
4	鸡蛋	,	这	汁	和	1	/	2	这	磨碎的	果皮	的	1	柠檬	.

个鸡蛋，1 个柠檬的汁和 1/2 个磨碎的柠檬皮。

[soʊk][ðə; ði] [bred] [ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bʌtər]

Soak	**the**	**bread**	**in**	**the**	**milk**	**,**	**then**	**add**	**the**	**beaten**	**yolks**	**with**	**the**	**butter**
浸泡	这	面包	在	这	牛奶	,	然后	添加	这	被打败	蛋黄	和	这	黄油

[ænd; ənd] ['ʃʊgər] ,

and	**sugar**	**,**
和	糖	,

将面包浸泡在牛奶中，然后加入打散的蛋黄、黄油和糖。

[rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ; ['ɔːlsoʊ][ðə; ði]['lemən] .

rubbed	**to**	**a**	**cream**	**;**	**also**	**the**	**lemon**	**.**
摩擦	到	一个	奶油	;	还	这	柠檬	.

揉搓成乳霜状；还有柠檬。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [dɪʃ] [ʌn'tɪl][fɜːrm][ænd; ənd] ['slaɪtli] [braʊn] .

Bake	**in**	**a**	**buttered**	**dish**	**until**	**firm**	**and**	**slightly**	**browned**	**.**
烤	在	一个	涂黄油的	盘子	直到	公司	和	轻微地	棕色	.

在涂抹了黄油的烤盘中烘烤至变硬并略呈棕色。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [wɪð; wɪθ][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,

Beat	**the**	**whites**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**,**	**with**	**3**	**tablespoons**	**of**	**powdered**	**sugar**	**,**
打	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	,	和	3	汤匙	的	粉末状	糖	,

[ænd; ənd]['fleɪvər][wɪð; wɪθ]['lemən] .

and	**flavor**	**with**	**lemon**	**.**
和	味道	和	柠檬	.

将蛋白打发至硬性发泡，加入 3 汤匙糖粉，并用柠檬调味。

[spred] ['oʊvər][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wen] [beɪkt] , [ænd; ənd] [braʊn] ['slaɪtli] ; [ðen] [sɪft] ['ʃʊgər] ['oʊvər]
Spread over the pudding when baked , and brown slightly ; then sift sugar over
传播 超过 这 布丁 什么时候 烘焙 , 和 棕色的 轻微地 ; 然后 筛 糖 超过
[ˌaɪ 'tiː] .
it .
它 .

烤好后，将混合物涂抹在布丁上，略微烤至棕色；然后筛上一层糖。

[iːt] [koʊld] .
Eat cold .
吃 寒冷的 .

冷食。

['ɔrɪndʒ] ['pʊdɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .
Orange pudding may be made in the same way .
橙子 布丁 可能 是 制成 在 这 相同的 方式 .

橙子布丁也可以用同样的方法制作。

[dɛlmɑː'niːkoʊ] ['pʊdɪŋ] .
Delmonico Pudding .
德尔莫尼科 布丁 .

德尔莫尼克布丁。

[wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] ,
1 quart milk , piece of butter size of a walnut ,
1 夸脱 牛奶 , 片 的 黄油 尺寸 的 一个 核桃 ,

1夸脱牛奶，一块核桃大小的黄油，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] , [-]
3 tablespoons corn starch dissolved in a little milk , [67]
3 汤匙 玉米 淀粉 溶解 在 一个 小的 牛奶 , [-]

3 汤匙玉米淀粉溶于少量牛奶中，[67]

[joʊk] [ʌv; əv][fɔːr] [egz] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [waɪt] ['ʃʊgər] .
yolks of 4 eggs , 6 tablespoons white sugar .
蛋黄 的 4 鸡蛋 , 6 汤匙 白色的 糖 .

4个鸡蛋的蛋黄，6汤匙白砂糖。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] .
Boil all together .
熬 全部 一起 .

将所有材料一起煮沸。

[wen] [dʌn] , [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [waɪl] ['biːtɪŋ] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv]
When done , place in a dish , and set in the oven while beating the whites of
什么时候 完毕 , 地方 在 一个 盘子 , 和 放 在 这 烤箱 尽管 殴打 这 白人 的
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

完成后，将其放入盘中，放入烤箱，同时打发蛋清。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
to which add 3 tablespoons powdered sugar .
到 哪个 添加 3 汤匙 粉末状 糖 .

加入3汤匙糖粉。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] .
Flavor with vanilla .
味道 和 香草 .

加入香草调味。

[spred] [ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] ['oʊvər][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n] ,

Spread	**the**	**beaten**	**whites**	**of**	**eggs**	**over**	**the**	**pudding**	**,**	**and**	**return**	**to**	**oven**	**,**
传播	这	被打败	白人	的	鸡蛋	超过	这	布丁	,	和	返回	到	烤箱	,

[tuː; tə] ['slaɪtli] [braʊn] .

to	**slightly**	**brown**	**.**
到	轻微地	棕色的	.

将打发的蛋白涂抹在布丁上，然后放回烤箱，烤至略呈棕色。

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] ['pʊdɪŋ] — [noʊ] . [wʌn] .

English	**Plum**	**Pudding**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
英语	李子	布丁	—	不	.	1	.

英式李子布丁——第一名。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [seɪm] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [wel] [wɑːʃt] [ænd; ənd] [draɪd] ,

1	**/**	**2**	**pound**	**of**	**seeded**	**raisins**	**,**	**same**	**of**	**currants**	**,**	**well**	**washed**	**and**	**dried**	**,**
1	/	2	磅	的	播种	葡萄干	,	相同的	的	醋栗	,	出色地	洗过	和	干燥	,

半磅带籽葡萄干，半磅黑加仑干，洗净晾干。

['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] ['ɔːrɪndʒɪz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ə; eɪ] ['nʌtmeg] ['greɪtɪd] , [wʌn]

grated	**rind**	**and**	**juice**	**of**	**2**	**oranges**	**,**	**1**	**/**	**2**	**a**	**nutmeg**	**grated**	**,**	**1**
磨碎的	果皮	和	汁	的	2	橙子	,	1	/	2	一个	肉豆蔻	磨碎的	,	1

['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,

tablespoon	**each**	**of**	**cinnamon**	**,**
汤匙	每个	的	肉桂	,

2个橙子的磨碎的皮和汁，半个磨碎的肉豆蔻，1汤匙肉桂粉，

[kloʊvz] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]

cloves	**and**	**allspice**	**,**	**1**	**/**	**2**	**a**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**	**1**	**/**	**2**	**a**	**pound**	**of**
丁香	和	多香果	,	1	/	2	一个	茶匙	的	盐	,	1	/	2	一个	磅	的

['ʃʊgər] ,

sugar	**,**
糖	,

丁香和多香果，半茶匙盐，半磅糖，

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪtrən] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['suːɪt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] [bred]

1	**/**	**4**	**pound**	**of**	**citron**	**,**	**1**	**/**	**2**	**pound**	**of**	**suet**	**,**	**1**	**/**	**2**	**pound**	**of**	**bread**
1	/	4	磅	的	香橼	,	1	/	2	磅	的	羊脂	,	1	/	2	磅	的	面包

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

1/4磅香橼，1/2磅牛油，1/2磅面包屑，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɪks] [wel] -

1	**/**	**2**	**pound**	**of**	**flour**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**baking**	**powder**	**and**	**6**	**well**	**-**
1	/	2	磅	的	面粉	,	1	茶匙	的	烘烤	粉末	和	6	出色地	-

['biːtn] [egz] .

beaten	**eggs**	**.**
被打败	鸡蛋	.

1/2磅面粉，1茶匙泡打粉和6个打散的鸡蛋。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['suːɪt] ['veri] [faɪn] , ['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ,

Chop	**the**	**suet**	**very**	**fine**	**,**	**after**	**removing**	**the**	**skin**	**,**	**and**	**put**	**it**	**,**
劈	这	羊脂	非常	美好的	,	后	移除	这	皮肤	,	和	放	它	,

去皮后，将牛油切成非常细的碎末，放入.....

[tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [boʊl] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]

together	**with**	**the**	**flour**	**and**	**bread**	**crumbs**	**,**	**into**	**a**	**large**	**bowl**	**;**	**then**	**add**
一起	和	这	面粉	和	面包	面包屑	,	进入	一个	大的	碗	;	然后	添加

[ðə; ði] ['spaɪsɪz] ,

the	**spices**	**,**
这	香料	,

将面粉、面包屑和香草精一起放入一个大碗中；然后加入香料，

['ɔ:rɪndʒɪz][ænd; ənd]['ʃʊgər] .

oranges	**and**	**sugar**	**.**
橙子	和	糖	.

橙子和糖。

[mɪks] ['θɜ:rəli] .

Mix	**thoroughly**	**.**
混合	彻底	.

充分搅拌。

[bi:t] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] ,

Beat	**the**	**eggs**	**until**	**very**	**light**	**,**
打	这	鸡蛋	直到	非常	光	,

将鸡蛋打发至非常蓬松，

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]['kɑ:ntents][ɪn][ðə; ði] [boʊl] [ænd; ənd][mɪks] [wel] [tə'geðər] .

and	**add**	**to**	**the**	**contents**	**in**	**the**	**bowl**	**and**	**mix**	**well**	**together**	**.**
和	添加	到	这	内容	在	这	碗	和	混合	出色地	一起	.

加入碗中食材，搅拌均匀。

[stɜ:r][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][oʊld] ['ɪŋglɪʃ] [eɪl] .

Stir	**in**	**1**	**pint**	**of**	**old**	**English**	**ale**	**.**
搅拌	在	1	品脱	的	老的	英语	麦芽酒	.

加入1品脱老式英式麦芽酒。

['flaʊər][ðə; ði]['reɪzɪnz][ænd; ənd] ['kʌrənts] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]['kɑ:mpaʊnd] .

Flour	**the**	**raisins**	**and**	**currants**	**and**	**add**	**to**	**the**	**compound**	**.**
面粉	这	葡萄干	和	醋栗	和	添加	到	这	化合物	.

将葡萄干和黑加仑干裹上面粉，加入混合物中。

['bʌtər] [ə; eɪ][tɪn] ['pʊdɪŋ] - [moʊld] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] , ['teɪkɪŋ] [ker] [tu:; tə] [wel] [sɪ'kjʊr] [ðə; ði]

Butter	**a**	**tin**	**pudding**	**-**	**mold**	**,**	**put**	**in**	**the**	**pudding**	**,**	**taking**	**care**	**to**	**well**	**secure**	**the**
黄油	一个	锡	布丁	-	模具	,	放	在	这	布丁	,	采取	关心	到	出色地	安全的	这

['kʌvər] .

cover	**.**
覆盖	.

在布丁模具上涂上黄油，放入布丁，注意盖紧盖子。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

Have	**ready**	**a**	**kettle**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
有	准备好	一个	壶	的	沸腾	水	.

准备一壶开水。

[pleɪs] [ðə; ði][moʊld][ɪn][ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd] [ki:p] ['bɔɪlɪŋ] ['kɑ:nstəntli] [faɪv] ['aʊərz] .

Place	**the**	**mold**	**in**	**it**	**,**	**and**	**keep**	**boiling**	**constantly**	**five**	**hours**	**.**
地方	这	模具	在	它	,	和	保持	沸腾	不断地	五	小时	.

将模具放入锅中，持续煮沸五个小时。

[sɔ:s] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] . — [bi:t] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtu:'tu:] [egz] ,

Sauce	**for**	**the**	**pudding**	**.**	**—**	**Beat**	**the**	**yolks**	**of**	**2**	**eggs**	**,**
酱	为了	这	布丁	.	—	打	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	,

布丁酱汁——将2个鸡蛋的蛋黄打散，

[wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtu:'tu:][kʌp] ['bʌtər] .

with	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**and**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**butter**	**.**
和	1	杯子	的	糖	和	1	/	2	杯子	黄油	.

加入 1 杯糖和 1/2 杯黄油。

[hæv; həv] ['redi] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [kri:m] , [ə; eɪ] [dɪ'zɜ:rt] - [spu:n] [ʌv; əv][kɔ:rn] [stɑ:rtʃ] ,

Have	**ready**	**1**	**pint**	**of**	**boiling**	**cream**	**,**	**a**	**dessert**	**-**	**spoon**	**of**	**corn**	**starch**	**,**
有	准备好	1	品脱	的	沸腾	奶油	,	一个	甜点	-	勺子	的	玉米	淀粉	,

准备1品脱沸腾的奶油，1茶匙玉米淀粉，

['blendɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld] [mɪlk] .

blended	**with**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**.**
混合	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	.

加入少量冷牛奶搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] ['biːtn] ['bætər][ænd; ənd] [egz] .

Add	**gradually**	**to**	**the**	**beaten**	**batter**	**and**	**eggs**	**.**
添加	逐步地	到	这	被打败	连击	和	鸡蛋	.

将面糊和鸡蛋逐渐加入。

[pʊt] [ɔːl][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .

Put	**all**	**on**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**stir**	**constantly**	**until**	**it**	**boils**	**.**
放	全部	在	这	火	,	和	搅拌	不断地	直到	它	沸腾	.

将所有食材放入火中，不断搅拌直至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [waɪn] - [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] [-]

Add	**a**	**wine**	**-**	**glass**	**of**	**sherry**	**[**	**68**	**]**
添加	一个	葡萄酒	-	玻璃	的	雪利酒	[	-	]

加一杯雪利酒[68]

[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['brændi] .

and	**1**	**of**	**brandy**	**.**
和	1	的	白兰地	.

以及1份白兰地。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] .

Serve	**hot**	**with**	**the**	**pudding**	**.**
服务	热的	和	这	布丁	.

趁热与布丁一起食用。

[ə; eɪ][hɑːrd] [sɔːs] [juːst] [ɪn] [kə'nekʃ(ə)n] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hɑːt][wʌn][ɪz][ə; eɪ] [greɪt] [ɪm'pruːvmənt] .

A	**hard**	**sauce**	**used**	**in**	**connection**	**with**	**the**	**hot**	**one**	**is**	**a**	**great**	**improvement**	**.**
一个	难的	酱	用过的	在	联系	和	这	热的	一	是	一个	伟大的	改进	.

辣酱搭配浓稠的酱汁食用，味道会更好。

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] ['pʊdɪŋ] — [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

English	**Plum**	**Pudding**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
英语	李子	布丁	—	不	.	2	.

英式李子布丁——2号。

[wʌn] [smɔːl] [loʊf][ʌv; əv] [bred] , [krʌmd] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] , [ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv]

1	**small**	**loaf**	**of**	**bread**	**,**	**crumbed**	**,**	**1**	**/**	**2**	**pound**	**of**	**raisins**	**,**	**the**	**same**	**of**
1	小的	面包	的	面包	,	面包屑	,	1	/	2	磅	的	葡萄干	,	这	相同的	的

['kʌrənts] ,

currants	**,**
醋栗	,

1小块面包（裹上面包屑），半磅葡萄干，半磅黑加仑干，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv]['sɪtrən] , [wʌn][ʌv; əv] [biːf] ['suːɪt] , [tʃɑːpt] [faɪn] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,

1	**/**	**2**	**pound**	**of**	**citron**	**,**	**1**	**of**	**beef**	**suet**	**,**	**chopped**	**fine**	**,**	**a**	**little**	**salt**	**,**
1	/	2	磅	的	香橼	,	1	的	牛肉	羊脂	,	切碎	美好的	,	一个	小的	盐	,

半磅香橼，1块牛油（切碎），少许盐

[θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] .

3	**/**	**4**	**pound**	**sugar**	**and**	**a**	**little**	**nutmeg**	**.**
3	/	4	磅	糖	和	一个	小的	肉豆蔻	.

3/4磅糖和少许肉豆蔻。

[mɪks][ænd; ənd][let][stænd]['oʊvər] [naɪt] .

Mix	**and**	**let**	**stand**	**over**	**night**	**.**
混合	和	让	站立	超过	夜晚	.

混合后静置过夜。

[biːt] - [egz] , ['veri] [laɪt] , [ænd; ənd][stɜːr][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

Beat	12	eggs	,	very	light	,	and	stir	them	in	the	mixture	.
打	-	鸡蛋	,	非常	光	,	和	搅拌	他们	在	这	混合物	.

将 12 个鸡蛋打散，打至非常轻盈，然后拌入混合物中。

[teɪk] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] ['slaɪtli] ['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [hoʊl] .

Take	enough	milk	to	slightly	moisten	the	whole	.
拿	足够的	牛奶	到	轻微地	濡	这	所有的	.

取适量牛奶，使面团略微湿润即可。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['nʌtmeg] [ænd; ənd][θriː] / [fɔːr] [glæs] [ʌv; əv]['brændi] .

Add	a	little	salt	and	nutmeg	and	3	/	4	glass	of	brandy	.
添加	一个	小的	盐	和	肉豆蔻	和	3	/	4	玻璃	的	白兰地	.

加入少许盐、肉豆蔻和四分之三杯白兰地。

[bɔɪl] [faɪv] ['aʊərz] .

Boil	five	hours	.
熬	五	小时	.

煮沸五个小时。

[set][ɑːn]['faɪər][wɪð; wɪθ]['brændi][tuː; tə] [sɜːrv] , [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] [rɪtʃ] [sɔːs] .

Set	on	fire	with	brandy	to	serve	,	and	have	a	rich	sauce	.
放	在	火	和	白兰地	到	服务	,	和	有	一个	富有的	酱	.

用白兰地点燃后上桌，并淋上浓郁的酱汁。

[pleɪn] [plʌm] ['pʊdɪŋ] .

Plain	Plum	Pudding	.
清楚的	李子	布丁	.

原味李子布丁。

[sɪks] ['bʌtər] ['krækərz] , [roʊld] , [sɪks] [egz] , [θriː][paɪnts][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] ,

6	butter	crackers	,	rolled	,	6	eggs	,	3	pints	of	milk	,	1	cup	sugar	,
6	黄油	饼干	,	滚动	,	6	鸡蛋	,	3	品脱	的	牛奶	,	1	杯子	糖	,

6块黄油饼干（擀开），6个鸡蛋，3品脱牛奶，1杯糖，

[wʌn] / [fɔːr][kʌp] ['bʌtər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [mɪkst] [spaɪs] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] .

1	/	4	cup	butter	,	1	teaspoon	mixed	spice	,	1	pound	raisins	.
1	/	4	杯子	黄油	,	1	茶匙	混合	香料	,	1	磅	葡萄干	.

1/4 杯黄油，1 茶匙混合香料，1 磅葡萄干。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['pʊdɪŋ] - [dɪʃ] , [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] , [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['aʊərz] ,

Bake	in	a	deep	pudding	-	dish	,	in	a	moderate	oven	,	three	or	four	hours	,
烤	在	一个	深的	布丁	-	盘子	,	在	一个	缓和	烤箱	,	三	或者	四	小时	,

放入深布丁盘中，用中等温度的烤箱烘烤三到四个小时。

['stɜːrɪŋ] ['sevrəl] [taɪmz][ðə; ði][fɜːrst]['aʊər] , [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['reɪzɪnz][frʌm; frəm] ['setlɪŋ] .

stirring	several	times	the	first	hour	,	to	keep	the	raisins	from	settling	.
搅拌	一些	时代	这	第一的	小时	,	到	保持	这	葡萄干	从	安顿	.

第一个小时内要搅拌几次，防止葡萄干沉淀。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːrd] [sɔːs] .

Serve	with	hard	sauce	.
服务	和	难的	酱	.

佐以浓稠的酱汁。

[snoʊ] ['pʊdɪŋ] .

Snow	Pudding	.
雪	布丁	.

雪布丁。

[wʌn][bɑːks] ['dʒelətn] , [soʊkt] [ɪn][wʌn] / [ˌtuː'tuː] [tiː] - [kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]

1	box	gelatine	,	soaked	in	1	/	2	tea	-	cup	of	cold	water	,	then	add	1
1	盒子	明胶	,	浸泡过	在	1	/	2	茶	-	杯子	的	寒冷的	水	,	然后	添加	1

[kwɔːrt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

quart	boiling	water	.
夸脱	沸腾	水	.

将 1 盒明胶用 1/2 茶杯冷水浸泡，然后加入 1 夸脱沸水。

[stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɔːl] [dɪ'zɑːlvd] .

Stir	till	it	is	all	dissolved	.
搅拌	直到	它	是	全部	溶解	.

搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔːr][kʌps] [waɪt] ['ʃʊgər][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][fɔːr]['lɛmənz] .

Add	4	cups	white	sugar	and	the	juice	of	4	lemons	.
添加	4	杯子	白色的	糖	和	这	汁	的	4	柠檬	.

加入4杯白砂糖和4个柠檬的汁。

[streɪn] [ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tɪl] [koʊld] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] ,

Strain	and	set	away	till	cold	;	then	add	the	beaten	whites	,
拉紧	和	放	离开	直到	寒冷的	;	然后	添加	这	被打败	白人	,

过滤后放置冷却；然后加入打发的蛋白，

['biːtɪŋ] [ðə; ði] [hoʊl] [θɪŋ] [hæf][æn; ən]['aʊər] , [ɔːr][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['veri] [waɪt] .

beating	the	whole	thing	half	an	hour	,	or	until	it	is	very	white	.
殴打	这	所有的	事物	一半	一个	小时	,	或者	直到	它	是	非常	白色的	.

将整个面团搅拌半小时，或者直到它变成非常白的颜色。

[pleɪs] [ɑːn][aɪs] .

Place	on	ice	.
地方	在	冰	.

放在冰上。

[juːz][ðə; ði][fɔːr] [joʊk] [ænd; ənd][wʌn][paɪnt][mɪlk] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstərd] [tuː; tə] [iːt] [wɪð; wɪθ]

Use	the	4	yolks	and	1	pint	milk	,	and	make	a	custard	to	eat	with
使用	这	4	蛋黄	和	1	品脱	牛奶	,	和	制作	一个	蛋奶冻	到	吃	和

[ˌaɪ 'tiː] . [-]

it	.	[	69	]
它	.	[	-	]

用 4 个蛋黄和 1 品脱牛奶做成蛋奶沙司，和它一起吃。[69]

[ˌtæpi'oʊkə] [kriːm] .

Tapioca	Cream	.
木薯	奶油	.

木薯奶油。

[soʊk] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][ˌtæpi'oʊkə]['oʊvər] [naɪt] [ɪn]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər][ˌaɪ 'tiː] ,

Soak	4	tablespoons	of	tapioca	over	night	in	water	enough	to	cover	it	,
浸泡	4	汤匙	的	木薯	超过	夜晚	在	水	足够的	到	覆盖	它	,

将4汤匙木薯粉浸泡在足够的水中过夜。

[skɔːld][wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , [biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][θriː] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] ,

scald	1	quart	milk	,	beat	the	yolks	of	3	eggs	,	add	1	cup	sugar	,
烫伤	1	夸脱	牛奶	,	打	这	蛋黄	的	3	鸡蛋	,	添加	1	杯子	糖	,

将1夸脱牛奶烫热，打散3个鸡蛋的蛋黄，加入1杯糖，

[ænd; ənd][stɜːr] [ðɪs] [ɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌtæpi'oʊkə] , [ænd; ənd][ðə; ði] [hoʊl] ['mɪkstʃər] [ðʌs] [fɔːrmd] ['ɪntuː]

and	stir	this	in	with	the	tapioca	,	and	the	whole	mixture	thus	formed	into
和	搅拌	这	在	和	这	木薯	,	和	这	所有的	混合物	因此	形成	进入

[ðə; ði][mɪlk] .

the	milk	.
这	牛奶	.

将此与木薯粉搅拌均匀，然后将所有混合物倒入牛奶中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Let	it	cook	about	twenty	minutes	.
让	它	厨师	关于	二十	分钟	.

煮大约二十分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ðə; ðɪ] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [egz] ,

Remove	from	fire	,	and	stir	in	the	whites	of	the	eggs	,
消除	从	火	,	和	搅拌	在	这	白人	的	这	鸡蛋	,

从火上移开，拌入蛋清。

['hævɪŋ] ['biːtn] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .

having	beaten	them	to	a	stiff	froth	.
拥有	被打败	他们	到	一个	僵硬的	泡沫	.

将它们搅打成硬泡沫。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [koʊld] .

Add	flavoring	,	and	serve	cold	.
添加	调味	,	和	服务	寒冷的	.

加入调味料，冷藏后食用。

[ðɪs] ['pʊdɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ]['ves(ə)l][set][ɪn][hɑːt]['wɔːtər] .

This	pudding	should	be	cooked	in	a	vessel	set	in	hot	water	.
这	布丁	应该	是	煮熟	在	一个	血管	放	在	热的	水	.

这种布丁应该放在置于热水中的容器中烹煮。

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋ] .

Baked	Apple	Dumpling	.
烘焙	苹果	饺子	.

烤苹果饺子。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['flaʊər] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [lɑːrd] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn][ʌv; əv] [jiːst]

1	/	2	pound	flour	,	1	/	4	pound	lard	,	1	teaspoon	salt	,	1	of	yeast
1	/	2	磅	面粉	,	1	/	4	磅	猪油	,	1	茶匙	盐	,	1	的	酵母

['paʊdər] ,

powder	,
粉末	,

1/2磅面粉，1/4磅猪油，1茶匙盐，1茶匙酵母粉，

[ɪ'nʌf] [koʊld]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

enough	cold	water	to	make	a	stiff	dough	.
足够的	寒冷的	水	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

加入足够的冷水，揉成较硬的面团。

[roʊl] - [aʊt] ['peɪstri] .

Roll	-	out	pastry	.
卷	-	出去	糕点	.

擀开酥皮。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] - ['kʌtər] [twaɪs] [æz; əz] ['meni] ['piːsɪz] [æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv] ['æplz] .

Cut	with	biscuit	-	cutter	twice	as	many	pieces	as	you	have	apples	.
切	和	饼干	-	刀具	两次	作为	许多	件	作为	你	有	苹果	.

用饼干模具切出苹果块，块数是苹果数量的两倍。

[piːl] [ænd; ənd] [kɔːr] [ðə; ðɪ] ['æplz] .

Peel	and	core	the	apples	.
果皮	和	核	这	苹果	.

将苹果削皮去核。

[pʊt] [wʌn] [raʊnd] [ʌv; əv] ['peɪstri] [ɑːn] [wʌn] [end] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] ['æp(ə)l] .

Put	one	round	of	pastry	on	one	end	of	the	apple	.
放	一	圆形的	的	糕点	在	一	结尾	的	这	苹果	.

将一片圆形酥皮放在苹果的一端。

[fɪl] [ðə; ði] [kɔːr] - [hoʊl][wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Fill	**the**	**core**	**-**	**hole**	**with**	**sugar**	**,**	**cinnamon**	**and**	**a**	**piece**	**of**	**butter**	**.**
充满	这	核	-	洞	和	糖	,	肉桂	和	一个	片	的	黄油	.

在蛋糕中心的孔洞里填入糖、肉桂和一小块黄油。

[pʊt] [ə'nʌðər] [raʊnd] [ʌv; əv]['peɪstri][ɑːn][soʊ] [ðæt] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [miːt] .

Put	**another**	**round**	**of**	**pastry**	**on**	**so**	**that**	**the**	**edges**	**meet**	**.**
放	其他	圆形的	的	糕点	在	所以	那	这	边缘	见面	.

再盖上一层酥皮，使边缘对齐。

[beɪk] ['sloʊli] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

Bake	**slowly**	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**.**
烤	缓慢地	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

慢烤四十五分钟。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [naɪn][ɔːr][ten] ['dʌmplɪŋz] .

This	**will**	**make**	**nine**	**or**	**ten**	**dumplings**	**.**
这	将要	制作	九	或者	十	饺子	.

这样可以做九到十个饺子。

['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] .

Apple	**Pudding**	**.**
苹果	布丁	.

苹果布丁。

[bɔɪl][sɪks][tɑːrt] ['æplz] , ['æftər] ['perɪŋ] [ðem; ðəm][æz; əz][fɔːr; fər] [sɔːs] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] ,

Boil	**6**	**tart**	**apples**	**,**	**after**	**paring**	**them**	**as**	**for**	**sauce**	**,**	**remove**	**from**	**fire**	**,**
熬	6	酸	苹果	,	后	削皮	他们	作为	为了	酱	,	消除	从	火	,

['swiːtn] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .

sweeten	**a**	**little**	**.**
甜味	一个	小的	.

将 6 个酸苹果削皮后煮熟（像做酱汁一样），离火，稍微加点糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][kʌp] ['krækər] [krʌmz] , [stɜːrd] [ɪn][wʌn][kʌp] [mɪlk] ,

Add	**a**	**lump**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**cup**	**cracker**	**crumbs**	**,**	**stirred**	**in**	**1**	**cup**	**milk**	**,**
添加	一个	块	的	黄油	,	1	杯子	饼干	面包屑	,	搅拌	在	1	杯子	牛奶	,

加入一小块黄油、1杯饼干碎（用1杯牛奶搅拌均匀），

[joʊk] [ʌv; əv][fɔːr] [egz] , ['kiːpɪŋ] [waɪts] [fɔːr; fər] ['frɔːstɪŋ] , [wɪð; wɪθ][wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['ʃʊgər] .

yolks	**of**	**4**	**eggs**	**,**	**keeping**	**whites**	**for**	**frosting**	**,**	**with**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**sugar**	**.**
蛋黄	的	4	鸡蛋	,	保持	白人	为了	糖霜	,	和	1	/	2	杯子	糖	.

4 个鸡蛋的蛋黄，蛋白留作糖霜用，加 1/2 杯糖。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːrd] [sɔːs] .

Serve	**with**	**hard**	**sauce**	**.**
服务	和	难的	酱	.

佐以浓稠酱汁。

['æp(ə)l] [suː'fleɪ] .

Apple	**Soufflé**	**.**
苹果	舒芙蕾	.

苹果舒芙蕾。

[wʌn][paɪnt] [stiːmd] ['æplz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [meltid] ['bʌtər] , [hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

1	**pint**	**steamed**	**apples**	**,**	**1**	**tablespoon**	**melted**	**butter**	**,**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
1	品脱	蒸	苹果	,	1	汤匙	融化	黄油	,	一半	一个	杯子	的	糖	,

1品脱蒸苹果，1汤匙融化的黄油，半杯糖，

[waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] , [joʊk] [ʌv; əv][θriː] , [ænd; ənd] [-]

whites	**of**	**6**	**eggs**	**,**	**yolks**	**of**	**3**	**,**	**and**	**[**	**70**	**]**
白人	的	6	鸡蛋	,	蛋黄	的	3	,	和	[	-	]

6 个鸡蛋的蛋白，3 个蛋黄，以及[70]

[ə; eɪ] [slaɪt] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] .

a	slight	grating	of	nutmeg	.
一个	轻微	格栅	的	肉豆蔻	.

少许磨碎的肉豆蔻。

[stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði][hɑːt]['æp(ə)l][ðə; ði] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] ,

Stir	into	the	hot	apple	the	butter	,	sugar	and	nutmeg	and	yolks	of	eggs	,
搅拌	进入	这	热的	苹果	这	黄油	,	糖	和	肉豆蔻	和	蛋黄	的	鸡蛋	,

[wel] - ['hiːtɪd] .

well	-	heated	.
出色地	-	加热	.

将黄油、糖、肉豆蔻和充分加热的蛋黄拌入热苹果中。

[wen] [ðɪs] [ɪz][koʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

When	this	is	cold	,	add	the	well	-	beaten	whites	to	the	mixture	.
什么时候	这	是	寒冷的	,	添加	这	出色地	-	被打败	白人	到	这	混合物	.

待其冷却后，将打发的蛋白加入混合物中。

['bʌtər] [ə; eɪ][θriː] - [paɪnt] [dɪʃ] [ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði] [suː'fleɪ] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

Butter	a	3	-	pint	dish	and	turn	the	soufflé	into	it	.
黄油	一个	3	-	品脱	盘子	和	转动	这	舒芙蕾	进入	它	.

在一个3品脱的烤盘里抹上黄油，然后把舒芙蕾倒入烤盘中。

[beɪk] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	thirty	minutes	in	a	hot	oven	.
烤	三十	分钟	在	一个	热的	烤箱	.

在高温烤箱中烘烤三十分钟。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] , [wɪð; wɪθ]['eni][kaɪnd][ʌv; əv] [sɔːs] .

Serve	immediately	,	with	any	kind	of	sauce	.
服务	立即地	,	和	任何	种类	的	酱	.

趁热食用，可搭配任何酱汁。

['æp(ə)l][pæn] - ['daʊdi] .

Apple	Pan	-	dowdy	.
苹果	平底锅	-	土气的	.

苹果潘多迪。

[per] , [kɔːr] [ænd; ənd][slaɪs][faɪv] ['æplz] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] - [dɪʃ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Pare	,	core	and	slice	5	apples	,	and	put	in	a	pudding	-	dish	,	with	a	little
削减	,	核	和	片	5	苹果	,	和	放	在	一个	布丁	-	盘子	,	和	一个	小的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

将5个苹果削皮、去核、切片，放入布丁碗中，加少许水。

[ænd; ənd][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] .

and	1	cup	sugar	.
和	1	杯子	糖	.

以及1杯糖。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['peɪstri] , [ænd; ənd] [beɪk] ['sloʊli] , ['breɪkɪŋ] [ðə; ði]['kʌvər]['ɪntuː][ðə; ði] ['æplz] [æt; ət]

Cover	with	pastry	,	and	bake	slowly	,	breaking	the	cover	into	the	apples	at
覆盖	和	糕点	,	和	烤	缓慢地	,	打破	这	覆盖	进入	这	苹果	在

[læst] .

last	.
最后的	.

盖上酥皮，慢慢烘烤，最后将酥皮掰碎，露出里面的苹果。

['æp(ə)l]['seɪgoʊ] ['pʊdɪŋ] .

Apple	Sago	Pudding	.
苹果	西米	布丁	.

苹果西米布丁。

[per] [ænd; ənd] [kɔːr] [ðə; ði] ['æplz] , [pʊt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ɪn][ðə; ði][hoʊlz] .

Pare	**and**	**core**	**the**	**apples**	**,**	**put**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**in**	**the**	**holes**	**.**
削减	和	核	这	苹果	,	放	糖	和	肉桂	在	这	孔	.

将苹果削皮去核，在苹果核上填入糖和肉桂。

[teɪk] [æz; əz] ['meni] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['seɪgoʊ][æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv] ['æplz] .

Take	**as**	**many**	**tablespoons**	**of**	**sago**	**as**	**you**	**have**	**apples**	**.**
拿	作为	许多	汤匙	的	西米	作为	你	有	苹果	.

取与苹果数量相同的西米汤。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][tɜːrn][ɪn][æz; əz] [mʌtʃ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][æz; əz] [wɪl]

Mix	**it**	**with**	**a**	**little**	**cold**	**water**	**and**	**turn**	**in**	**as**	**much**	**boiling**	**water**	**as**	**will**
混合	它	和	一个	小的	寒冷的	水	和	转动	在	作为	很多	沸腾	水	作为	将要

[fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] .

fill	**the**	**dish**	**.**
充满	这	盘子	.

加入少量冷水搅拌，然后倒入足够的沸水，直到装满碗。

[stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] , [ðen] ['kʌvər] [ʌp][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] [swel]

Stir	**till**	**it**	**thickens**	**,**	**then**	**cover**	**up**	**for**	**two**	**hours**	**,**	**and**	**let**	**it**	**thoroughly**	**swell**
搅拌	直到	它	增厚	,	然后	覆盖	向上	为了	二	小时	,	和	让	它	彻底	膨胀

,

,

,

搅拌至浓稠，然后盖上盖子静置两小时，使其充分膨胀。

[ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] ['æplz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊərz] .

then	**pour**	**it**	**over**	**the**	**apples**	**,**	**and**	**bake**	**about**	**three**	**hours**	**.**
然后	倒	它	超过	这	苹果	,	和	烤	关于	三	小时	.

然后将其浇在苹果上，烘烤约三个小时。

['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] [fɔːr; fər] [sɔːs] .

Sugar	**and**	**cream**	**for**	**sauce**	**.**
糖	和	奶油	为了	酱	.

用糖和奶油做酱汁。

[spʌndʒ] ['pʊdɪŋ] .

Sponge	**Pudding**	**.**
海绵	布丁	.

海绵布丁。

[skɔːld][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['bʌtər] ; [wen] [meltid] ,

Scald	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**,**	**boiling**	**hot**	**,**	**add**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**butter**	**;**	**when**	**melted**	**,**
烫伤	1	品脱	的	牛奶	,	沸腾	热的	,	添加	1	/	2	杯子	黄油	;	什么时候	融化	,

将1品脱牛奶烫至沸腾，加入1/2杯黄油；黄油融化后，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smuːð] ['θɪkənɪŋ] [meɪd] [ʌv; əv][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ][koʊld][mɪlk] .

add	**a**	**smooth**	**thickening**	**made**	**of**	**1**	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**mixed**	**with**	**cold**	**milk**	**.**
添加	一个	光滑的	增稠	制成	的	1	杯子	的	面粉	,	混合	和	寒冷的	牛奶	.

加入用1杯面粉和冷牛奶混合制成的顺滑增稠剂。

[stɜːr][ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][let][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] ['lʌmpi] .

Stir	**until**	**thick**	**and**	**smooth**	**,**	**being**	**careful**	**not**	**to**	**let**	**it**	**become**	**lumpy**	**.**
搅拌	直到	厚的	和	光滑的	,	存在	小心	不是	到	让	它	变得	凹凸不平	.

搅拌至浓稠顺滑，注意不要结块。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][eɪt] [egz] , ['biːtn]

Remove	**from**	**fire**	**,**	**and**	**when**	**cold**	**,**	**add**	**the**	**yolks**	**of**	**8**	**eggs**	**,**	**beaten**
消除	从	火	,	和	什么时候	寒冷的	,	添加	这	蛋黄	的	8	鸡蛋	,	被打败

['veri] ['laɪtli] ;

very	**lightly**	**;**
非常	轻轻	;

从火上移开，冷却后，加入8个轻轻打散的蛋黄；

['læstli] , [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] , ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [foʊm] .

lastly	,	the	whites	of	the	eggs	,	beaten	to	a	stiff	foam	.
最后	,	这	白人	的	这	鸡蛋	,	被打败	到	一个	僵硬的	泡沫	.

最后，将蛋白打发至硬性发泡。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] ['stændɪŋ] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər] .

Bake	in	a	dish	standing	in	hot	water	.
烤	在	一个	盘子	常设	在	热的	水	.

将烤盘放在热水中烘烤。

[sɔːs] . — [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['pʌlvəraizd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ]

Sauce	.	—	The	yolks	of	2	eggs	,	beaten	in	1	cup	of	pulverized	sugar	to	a
酱	.	—	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	,	被打败	在	1	杯子	的	粉碎的	糖	到	一个

[kriːm] .

cream	.
奶油	.

酱汁——将 2 个鸡蛋的蛋黄与 1 杯糖粉打成奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪts] , [ænd; ənd][tɜːrn] [-]

Add	the	whites	,	and	turn	[	71	]
添加	这	白人	,	和	转动	[	-	]

加入蛋白，翻面[71]

['oʊvər][ðə; ði] [hoʊl] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [kriːm] [ɔːr] [mɪlk] , [ænd; ənd]['flaʊər] .

over	the	whole	4	tablespoons	of	boiling	cream	or	milk	,	and	flour	.
超过	这	所有的	4	汤匙	的	沸腾	奶油	或者	牛奶	,	和	面粉	.

将 4 汤匙沸腾的奶油或牛奶和面粉混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][waɪn] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .

Add	wine	,	if	you	wish	.
添加	葡萄酒	,	如果	你	希望	.

如果愿意，可以加点酒。

['bɔːstən; 'bɑːstən] [ˌθæŋks'gɪvɪŋ] ['pʊdɪŋ] .

Boston	Thanksgiving	Pudding	.
波士顿	感恩	布丁	.

波士顿感恩节布丁。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [mɪlk] , [faɪv]['soʊdə] ['krækərz] , [roʊld] [faɪn] , [faɪv] [egz] , [wʌn] [smɔːl] [kʌp] [ʌv; əv]

2	quarts	of	milk	,	5	soda	crackers	,	rolled	fine	,	5	eggs	,	1	small	cup	of
2	夸脱	的	牛奶	,	5	苏打	饼干	,	滚动	美好的	,	5	鸡蛋	,	1	小的	杯子	的

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

2夸脱牛奶，5块擀薄的苏打饼干，5个鸡蛋，1小杯黄油，

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [stoʊnd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuː'tuː] ['nʌtmeg] , [wʌn][lɑːrdʒ] ['spuːnfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [graʊnd] [kloʊvz]

1	pint	of	stoned	raisins	,	2	nutmegs	,	1	large	spoonful	each	of	ground	cloves
1	品脱	的	吸食大麻	葡萄干	,	2	肉豆蔻	,	1	大的	一勺	每个	的	地面	丁香

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

and	cinnamon	.
和	肉桂	.

1 品脱去核葡萄干，2 个肉豆蔻，1 大勺磨碎的丁香和肉桂。

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .

Sweeten	to	taste	.
甜味剂	到	品尝	.

根据口味加糖。

[beɪk] ['sloʊli] [sɪks]['aʊərz][ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

Bake	slowly	six	hours	the	day	before	using	.
烤	缓慢地	六	小时	这	天	前	使用	.

使用前一天慢烤六小时。

[duː][nɑːt][pʊt][ðə; ði]['reɪzɪnz][ɪn][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [kə'mensiz] [tuː; tə] ['θɪkən] ,

Do	**not**	**put**	**the**	**raisins**	**in**	**until**	**it**	**commences**	**to**	**thicken**	**,**
做	不是	放	这	葡萄干	在	直到	它	开始	到	加厚	,

等汤汁开始变稠后再放入葡萄干。

[ænd; ənd][stɜːr] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ðə; ði][fɜːrst] [tuː] ['aʊərz]['æftər][ðə; ði]['reɪzɪnz][ɑːr; ər][ɪn] .

and	**stir**	**occasionally**	**the**	**first**	**two**	**hours**	**after**	**the**	**raisins**	**are**	**in**	**.**
和	搅拌	偶尔	这	第一的	二	小时	后	这	葡萄干	是	在	.

加入葡萄干后的前两个小时内要偶尔搅拌。

[bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ðə; ði][nekst] [deɪ] ,

Before	**serving**	**the**	**next**	**day**	**,**
前	服务	这	下一个	天	,

第二天上菜前，

[set][ðə; ði][tɪn][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt]['wɔːtər] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] [bɪ'fɔːr] ['dɪnər] [tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][hɑːt] .

set	**the**	**tin**	**in**	**boiling**	**hot**	**water**	**long**	**enough**	**before**	**dinner**	**to**	**have**	**it**	**hot**	**.**
放	这	锡	在	沸腾	热的	水	长的	足够的	前	晚餐	到	有	它	热的	.

晚餐前将锡罐放入沸水中浸泡足够长的时间，使其变热。

[koʊld] [sɔːs] .

Cold	**sauce**	**.**
寒冷的	酱	.

冷酱。

['blækberi] ['pʊdɪŋ] .

Blackberry	**Pudding**	**.**
黑莓	布丁	.

黑莓布丁。

[teɪk] ['beɪkɝz] [bred] [ænd; ənd][kʌt] [ə'weɪ][ðə; ði] [krʌsts] , ['bʌtər] , [ænd; ənd][slaɪs] ['ræðər] [θɪk] ,

Take	**baker's**	**bread**	**and**	**cut**	**away**	**the**	**crusts**	**,**	**butter**	**,**	**and**	**slice**	**rather**	**thick**	**,**
拿	面包师的	面包	和	切	离开	这	外壳	,	黄油	,	和	片	相当	厚的	,

取一块面包，去掉面包皮，抹上黄油，切成较厚的片。

[leɪ] [wʌn] ['leɪər] [ʌv; əv] [bred] [ænd; ənd] [ðen] ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['blækˌberiz] [ænd; ənd][sʌm; səm][ʌv; əv]

lay	**1**	**layer**	**of**	**bread**	**and**	**then**	**cover**	**with**	**blackberries**	**and**	**some**	**of**
躺	1	层	的	面包	和	然后	覆盖	和	黑莓	和	一些	的

[ðə; ði][dʒuːs] ([wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [stuːd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər]) ,

the	**juice**	**(**	**which**	**has**	**been**	**stewed**	**with**	**a**	**little**	**sugar**	**)**	**,**
这	汁	(	哪个	有	到过	炖	和	一个	小的	糖	)	,

铺上一层面包，然后在上面放上黑莓和一些汁液（用少许糖炖煮过）。

[ðen] [mɔːr] [bred] [ænd; ənd] [mɔːr] ['beriz] .

then	**more**	**bread**	**and**	**more**	**berries**	**.**
然后	更多的	面包	和	更多的	浆果	.

然后又加了些面包和浆果。

['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] [θroʊ] [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv][waɪn] .

Over	**the**	**top**	**throw**	**a**	**glass**	**of**	**wine**	**.**
超过	这	顶部	扔	一个	玻璃	的	葡萄酒	.

突然扔出一杯酒。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːrd] [sɔːs] .

Serve	**with**	**hard**	**sauce**	**.**
服务	和	难的	酱	.

佐以浓稠酱汁。

['renɪt] ['pʊdɪŋ] .

Rennet	**Pudding**	**.**
凝乳酶	布丁	.

凝乳酶布丁。

[bai] [ə; eɪ] ['renɪt] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['bʊtʃər] ([ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['stʌmək] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['veri] [jʌŋ] [kæf]) .

Buy	a	rennet	from	the	butcher	(	it	is	the	stomach	of	a	very	young	calf	)	.
买	一个	凝乳酶	从	这	屠夫	(	它	是	这	胃	的	一个	非常	年轻的	小牛	)	.

从肉铺买凝乳酶（它是幼牛的胃）。

[wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Wash	it	thoroughly	,	and	cut	it	in	small	pieces	.
洗	它	彻底	,	和	切	它	在	小的	件	.

彻底洗净，切成小块。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][kwɔːrt][dʒɑːr] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['ʃeri] [waɪn] .

Put	it	in	a	quart	jar	,	and	fill	with	sherry	wine	.
放	它	在	一个	夸脱	罐	,	和	充满	和	雪利酒	葡萄酒	.

把它放入一夸脱的罐子里，然后倒入雪利酒。

[wen] ['wɑːntɪd] [tuː; tə] [juːz] , [hiːt] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [blʌd] - [hiːt] ,

When	wanted	to	use	,	heat	a	quart	of	milk	to	blood	-	heat	,
什么时候	通缉	到	使用	,	热	一个	夸脱	的	牛奶	到	血	-	热	,

使用时，将一夸脱牛奶加热至体温。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə] [rɪ'meɪn] .

and	put	it	in	the	dish	in	which	it	is	to	remain	.
和	放	它	在	这	盘子	在	哪个	它	是	到	保持	.

然后把它放在要盛放的盘子里。

[stɜːr][ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][ðə; ði][waɪn] ['wɔːtər] , [greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] ,

Stir	in	1	tablespoon	of	the	wine	water	,	grate	a	little	nutmeg	over	the	top	,
搅拌	在	1	汤匙	的	这	葡萄酒	水	,	格特	一个	小的	肉豆蔻	超过	这	顶部	,

拌入1汤匙葡萄酒水，再在上面刨入少许肉豆蔻碎末。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [koʊld] [pleɪs] .

and	put	in	a	cold	place	.
和	放	在	一个	寒冷的	地方	.

放在阴凉处。

['veri] [gʊd] [fɔːr; fər][in'vælidz] , [ænd; ənd] [meɪks] [ə; eɪ] [naɪs] [dɪ'zɜːrt] , [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['beriz] . [-]

Very	good	for	invalids	,	and	makes	a	nice	dessert	,	with	fresh	berries	.	[	72	]
非常	好的	为了	无效	,	和	制作	一个	好的	甜点	,	和	新鲜的	浆果	.	[	-	]

非常适合病人食用，而且配上新鲜浆果，还能做成一道美味的甜点。[72]

['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ] .

Chocolate	Pudding	.
巧克力	布丁	.

巧克力布丁。

[wʌn][paɪnt][mɪlk] , [θriː] [stɪks] ['greɪtɪd] ['tʃɔːklət] , [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] ,

1	pint	milk	,	3	sticks	grated	chocolate	,	boil	until	thick	,	then	set	away	to	cool	,
1	品脱	牛奶	,	3	棍子	磨碎的	巧克力	,	熬	直到	厚的	,	然后	放	离开	到	凉爽的	,

1品脱牛奶，3条磨碎的巧克力，煮至浓稠，然后放凉。

[faɪv] [egz] , [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] ['biːtn] ['seprətli] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] , [biːt] ['ʃʊgər] [laɪt]

5	eggs	,	whites	and	yolks	beaten	separately	,	3	tablespoons	sugar	,	beat	sugar	light
5	鸡蛋	,	白人	和	蛋黄	被打败	分别地	,	3	汤匙	糖	,	打	糖	光

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [joʊk] ,

with	the	yolks	,
和	这	蛋黄	,

5个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散，3汤匙糖，将糖与蛋黄搅打至顺滑。

[ænd; ənd][tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['krækər] ['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][ðə; ði]
and **to** **this** **add** **1** **cup** **cracker** **flour** **,** **1** **teaspoon** **vanilla** **,** **and** **the**
和 到 这 添加 1 杯子 饼干 面粉 , 1 茶匙 香草 , 和 这
[waɪts] , [læst] .
whites **,** **last** **.**
白人 , 最后的 .

最后加入 1 杯饼干粉、1 茶匙香草精和蛋白。

[pʊt] [ɔːl] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] ['tʃɔːklət] ,
Put **all** **this** **in** **the** **chocolate** **,**
放 全部 这 在 这 巧克力 ,

把这些都放进巧克力里。

[ænd; ənd][let] [bɔɪl][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] [fɔːrm] .
and **let** **boil** **one** **and** **a** **half** **hours** **in** **a** **well** **-** **buttered** **form** **.**
和 让 熬 一 和 一个 一半 小时 在 一个 出色地 - 涂黄油的 形式 .

在涂满黄油的模具中煮一个半小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .
Serve **with** **whipped** **cream** **.**
服务 和 鞭打 奶油 .

佐以鲜奶油食用。

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][ɔːr] [piːtʃ] ['pʊdɪŋ] .
Apricot **or** **Peach** **Pudding** **.**
杏 或者 桃 布丁 .

杏子布丁或桃子布丁。

['bʌtər] [ə; eɪ][pæn] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [dʌst] [wel] [wɪð; wɪθ] ['krækər] ['flaʊər] ,
Butter **a** **pan** **thoroughly** **and** **dust** **well** **with** **cracker** **flour** **,**
黄油 一个 平底锅 彻底 和 灰尘 出色地 和 饼干 面粉 ,

在平底锅上涂抹厚厚一层黄油，然后均匀撒上一层薄薄的饼干粉。

[ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ][roʊ][ʌv; əv]['eɪprɪkɒts][ɔːr] ['piːtʃɪz] [ɑːn][ðə; ði]['bɑːtəm][ʌv; əv][ðə; ði][pæn] .
and **put** **a** **row** **of** **apricots** **or** **peaches** **on** **the** **bottom** **of** **the** **pan** **.**
和 放 一个 排 的 杏子 或者 桃子 在 这 底部 的 这 平底锅 .

在锅底放一排杏子或桃子。

[teɪk] [fɔːr] [egz] , ['biːtn] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
Take **4** **eggs** **,** **beaten** **together** **with** **a** **cup** **of** **powdered** **sugar** **.**
拿 4 鸡蛋 , 被打败 一起 和 一个 杯子 的 粉末状 糖 .

取4个鸡蛋，与一杯糖粉一起打散。

[biːt] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Beat **in** **a** **pan** **of** **boiling** **water** **twenty** **minutes** **.**
打 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 二十 分钟 .

用沸水煮20分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn][laɪm][ɔːr][sʌm; səm]['lemən][dʒuːs] ,
Then **add** **1** **cup** **of** **flour** **,** **1** **lime** **or** **some** **lemon** **juice** **,**
然后 添加 1 杯子 的 面粉 , 1 酸橙 或者 一些 柠檬 汁 ,

然后加入1杯面粉、1个青柠或一些柠檬汁，

[ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .
and **1** **teaspoon** **vanilla** **and** **a** **pinch** **of** **salt** **.**
和 1 茶匙 香草 和 一个 捏 的 盐 .

再加1茶匙香草精和一小撮盐。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['oʊvər][ðə; ði]['eɪprɪkɒts][ɔːr] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]
Put **this** **mixture** **over** **the** **apricots** **or** **peaches** **,** **and** **bake** **three** **quarters** **of** **an**
放 这 混合物 超过 这 杏子 或者 桃子 , 和 烤 三 四分之一 的 一个
['aʊər] . [-]
hour **.** **[** **73** **]**
小时 . [-]

将此混合物铺在杏子或桃子上，烘烤四十五分钟。[73]

[aɪs] [kriːm] .
ICE **CREAM** **.**
冰 奶油 .

冰淇淋。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《烹饪蓝皮书》(The Cookery Blue Book)
第4/5页

[aɪs] [kriːm] .
Ice Cream .
冰 奶油 .

冰淇淋。

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [kriːm] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] ; ['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] .
2 quarts cream , 1 pound sugar ; flavor with vanilla .
2 夸脱 奶油 , 1 磅 糖 ; 味道 和 香草 .

2夸脱奶油，1磅糖；用香草调味。

[let] [stænd][ɪn] ['friːzər] [faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] ['θɜːrəli] [koʊld] .
Let stand in freezer five minutes to become thoroughly cold .
让 站立 在 冰箱 五 分钟 到 变得 彻底 寒冷的 .

放入冰箱冷冻室静置五分钟，使其完全冷却。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ekstrə] [laɪt] , [biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] ,
To make it extra light , beat the whites of 2 eggs to a stiff froth ,
到 制作 它 额外的 光 , 打 这 白人 的 2 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 ,

为了使蛋糕更加蓬松，将2个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [kriːm] [ɪz]['froʊz(ə)n] .
and add just before the cream is frozen .
和 添加 只是 前 这 奶油 是 冷冻 .

在奶油冻结前加入。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [friːz] [ɪn] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [wɪl] [meɪk] [wʌn]['gælən][ʌv; əv] [kriːm] .
This should freeze in twenty minutes , and will make one gallon of cream .
这 应该 冻结 在 二十 分钟 , 和 将要 制作 一 加仑 的 奶油 .

这应该会在二十分钟内冻好，并能制成一加仑奶油。

[bə'nænə][aɪs] .
Banana Ice .
香蕉 冰 .

香蕉冰。

[sɪks][bə'nænəz] , [θriː] ['piːtʃɪz] , [θriː] ['lɛmənz] , [wʌn][kwɔːrt] ['ʃʊgər] , [wʌn][kwɔːrt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
6 bananas , 3 peaches , 3 lemons , 1 quart sugar , 1 quart boiling water .
6 香蕉 , 3 桃子 , 3 柠檬 , 1 夸脱 糖 , 1 夸脱 沸腾 水 .

6根香蕉，3个桃子，3个柠檬，1夸脱糖，1夸脱沸水。

[pɔːr] [hɑːt]['wɔːtər]['oʊvər][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd][stɜːr] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zɑːlvd]
Pour hot water over the sugar and lemon juice , and stir until it is dissolved
倒 热的 水 超过 这 糖 和 柠檬 汁 , 和 搅拌 直到 它 是 溶解
.
:
.

将热水倒入糖和柠檬汁中，搅拌至糖溶解。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd][bə'nænəz] [slaɪst] [θɪn] , [ænd; ənd][let][stænd] [tuː] ['aʊərz] ;
When cool add peaches and bananas sliced thin , and let stand two hours ;
什么时候凉爽的 添加 桃子 和 香蕉 切片 薄的 , 和 让 站立 二 小时 ;

冷却后加入切成薄片的桃子和香蕉，静置两个小时；

[ðen] [streɪn] [θruː] [faɪn] [sɪv] , [soʊ] ['nʌθɪŋ] [ɪz][left][bʌt; bət]['lɪkwɪd] .
then strain through fine sieve , so nothing is left but liquid .
然后 拉紧 通过 美好的 筛 , 所以 没有什么 是 左边 但 液体 .

然后用细筛过滤，只留下液体。

[ðen] [friːz] .
Then **freeze** **.**
然后 冻结 .

然后冷冻。

['lælə] [rʊk] .
Lalla **Rookh** **.**
拉拉 鲁克 .

拉拉·鲁克。

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] [ɔːr]['leɪdi]['fɪŋgərz] , [ə; eɪ] [fjuː] [ˌmækə'ruːn] ,
Cut **in** **small** **pieces** **stale** **sponge** **cake** **or** **lady** **fingers** **,** **a** **few** **macaroons** **,**
切 在 小的 件 陈旧 海绵 蛋糕 或者 女士 手指 , 一个 很少 马卡龙 ,

将隔夜的海绵蛋糕或手指饼干切成小块，再加几块马卡龙，

[sʌm; səm] [frentʃ] ['tʃeriːz] [ænd; ənd]['eɪprɪkɒts] ([glæ'seɪ]) , [ænd; ənd][mɪks][ɔːl] [tə'geðər] .
some **French** **cherries** **and** **apricots** **(** **glace** **)** **,** **and** **mix** **all** **together** **.**
一些 法语 樱桃 和 杏子 (冰霜) , 和 混合 全部 一起 .

加一些法国樱桃和杏子（糖渍），然后把它们混合在一起。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstərd] [ʌv; əv][wʌn][kwɔːrt][mɪlk][ænd; ənd][sɪks] [egz] , [ænd; ənd] [wen] [kʊkt] ,
Make **a** **custard** **of** **1** **quart** **milk** **and** **6** **eggs** **,** **and** **when** **cooked** **,**
制作 一个 蛋奶冻 的 1 夸脱 牛奶 和 6 鸡蛋 , 和 什么时候 煮熟 ,

用1夸脱牛奶和6个鸡蛋制作蛋奶糊，煮熟后，

[rɪ'zɜːrv] [wʌn] ['kʌpfʊl] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [sɔːs] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [wʌn] / [fɔːr]
reserve **1** **cupful** **for** **a** **sauce** **,** **and** **add** **to** **the** **remainder** **1** **/** **4**
预订 1 一杯 为了 一个 酱 , 和 添加 到 这 余 1 / 4
[aʊns] [ʌv; əv] ['dʒelətn] .
ounce **of** **gelatine** **.**
盎司 的 明胶 .

留出 1 杯作为酱汁，并在剩余的酱汁中加入 1/4 盎司明胶。

[pʊt][ðə; ði]['mɪkstʃər][ʌv; əv] [keɪk] [ænd; ənd] [fruːt][ɪn][æn; ən][aɪs] [kriːm] [moʊld][ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði]
Put **the** **mixture** **of** **cake** **and** **fruit** **in** **an** **ice** **cream** **mold** **and** **strain** **the**
放 这 混合物 的 蛋糕 和 水果 在 一个 冰 奶油 模具 和 拉紧 这
['kʌstərd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ,
custard **over** **it** **,**
蛋奶冻 超过 它 ,

将蛋糕和水果的混合物放入冰淇淋模具中，然后将蛋奶糊过滤到蛋糕上。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['friːzər] , [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [aɪs] [kriːm] .
and **place** **it** **in** **the** **freezer** **,** **as** **you** **would** **ice** **cream** **.**
和 地方 它 在 这 冰箱 , 作为 你 会 冰 奶油 .

然后像放冰淇淋一样把它放进冰箱冷冻室。

[sɔːs] . — [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][kʌp][ʌv; əv] ['kʌstərd] [rɪ'zɜːrvd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ʌv; əv] [wɪpt]
Sauce **.** **—** **Add** **to** **the** **cup** **of** **custard** **reserved** **1** **/** **2** **pint** **of** **whipped**
酱 . — 添加 到 这 杯子 的 蛋奶冻 预订的 1 / 2 品脱 的 鞭打
[kriːm] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] [tuː; tə] [teɪst] . [-] [-]
cream **,** **and** **vanilla** **to** **taste** **.** **[** **74** **]** **[** **75** **]**
奶油 , 和 香草 到 品尝 . [-] [-]

酱汁——在预留的蛋奶沙司杯中加入 1/2 品脱鲜奶油，并根据口味加入香草精。[74][75]

[prɪ'zɜːrv] [ænd; ənd][dʒæmz] .
PRESERVES **AND** **JAMS** **.**
果酱 和 果酱 .

蜜饯和果酱。

['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] — [noʊ] . [wʌn] .
Orange **Marmalade** **—** **No** **.** **1** **.**
橙子 果酱 — 不 . 1 .

橙子果酱——第一名。

[tuː; tə][wʌn]['dʌz(ə)n]['ɔːrɪndʒɪz][juːz][fɔːr]['lɛmənz] .

To	1	dozen	oranges	use	4	lemons	.
到	1	打	橙子	使用	4	柠檬	.

12个橙子需要4个柠檬。

[piːl] [fɔːr] ['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ðiː] [piːl] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][kæn; kən][rʌn][ə; eɪ][wɪsp] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .

Peel	four	oranges	and	boil	the	peel	until	you	can	run	a	wisp	through	it	.
果皮	四	橙子	和	熬	这	果皮	直到	你	能	跑步	一个	烟雾	通过	它	.

将四个橙子剥皮，然后将橙皮煮至可以用细丝轻松穿过为止。

[piːl] [ðə; ðiː] ['ʌðər] [ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ɔːl]['ɪntuː] ['sekʃnz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ðiː] [siːdz] [ænd; ənd] ['strɪŋi] [pɑːrts]

Peel	the	others	and	divide	all	into	sections	;	remove	the	seeds	and	stringy	parts
果皮	这	其他的	和	划分	全部	进入	部分	;	消除	这	种子	和	细丝	部分

,

,

,

将其他果肉去皮，分成几份；去除籽和纤维部分。

[ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .

and	cut	into	small	pieces	.
和	切	进入	小的	件	.

切成小块。

[greɪt] [ðə; ðiː] ['jeloʊ] [raɪnd][ʌv; əv][ˌtuː'tuː][ʌv; əv][ðə; ðiː]['lɛmənz][ænd; ənd] [skwiːz] [ðə; ðiː][dʒuːs][ʌv; əv][ɔːl] ,

Grate	the	yellow	rind	of	2	of	the	lemons	and	squeeze	the	juice	of	all	,
格特	这	黄色的	果皮	的	2	的	这	柠檬	和	挤	这	汁	的	全部	,

将2个柠檬的黄色果皮磨碎，然后挤出所有柠檬的汁。

[wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðiː] ['ɔrɪndʒ] [pʌlp] .

which	add	to	the	orange	pulp	.
哪个	添加	到	这	橙子	纸浆	.

这会增加橙肉的含量。

[wen] [ðə; ðiː] ['ɔrɪndʒ] [piːl] [ɪz]['tendər] , [rɪ'muːv] [ðə; ðiː] [waɪt] [pɑːrt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] ,

When	the	orange	peel	is	tender	,	remove	the	white	part	with	a	sharp	knife	,
什么时候	这	橙子	果皮	是	投标	,	消除	这	白色的	部分	和	一个	锋利的	刀	,

等橙皮变软后，用锋利的刀去除白色部分。

[ænd; ənd] [ʃred] [ðə; ðiː] ['jeloʊ] [pɑːrt]['veri] [faɪn][wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] .

and	shred	the	yellow	part	very	fine	with	scissors	.
和	撕碎	这	黄色的	部分	非常	美好的	和	剪刀	.

用剪刀将黄色部分剪成细丝。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ðiː]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [weɪ] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [æn; ən]['iːkwəl] [weɪt] [ʌv; əv]

Add	this	to	the	mixture	and	weigh	,	and	allow	an	equal	weight	of
添加	这	到	这	混合物	和	称重	,	和	允许	一个	平等的	重量	的

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

将此加入混合物中并称重，然后加入等量的糖。

[bɔɪl][ðə; ðiː][pʌlp] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː]['ʃʊgər][ænd; ənd][bɔɪl] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ([ə; eɪ]

Boil	the	pulp	ten	minutes	,	then	add	the	sugar	and	boil	thirty	minutes	(	a
熬	这	纸浆	十	分钟	,	然后	添加	这	糖	和	熬	三十	分钟	(	一个

['stedi] [bɔɪl]) ,

steady	boil	)	,
稳定的	熬	)	,

将果肉煮沸十分钟，然后加入糖，继续煮沸三十分钟（保持沸腾状态）。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɜːrn] ['veri] ['iːzəli] .

stirring	constantly	,	as	it	burns	very	easily	.
搅拌	不断地	,	作为	它	烧伤	非常	容易地	.

要不停搅拌，因为它很容易烧焦。

[ˈɔrɪndʒ] [ˈmɑːrməleɪd] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Orange	**Marmalade**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
橙子	果酱	—	不	.	2	.

橙子果酱——2号。

[fɔːr] [ˈlɛmənz] , [wʌn][ˈdʌz(ə)n][ˈɔːrɪndʒɪz] , [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ˈʃʊgər] , [wʌn][kwɔːrt][ˈwɔːtər] .

4	**lemons**	**,**	**1**	**dozen**	**oranges**	**,**	**2**	**pounds**	**sugar**	**,**	**1**	**quart**	**water**	**.**
4	柠檬	,	1	打	橙子	,	2	磅	糖	,	1	夸脱	水	.

4 个柠檬，1 打橙子，2 磅糖，1 夸脱水。

[soʊk] [ˈɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [ˈlɛmənz] [ɪn] [ˈwɔːtər] [ˈoʊvər] [naɪt] , [ˈpriːviəsli] [ˈslaɪsɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈveri] [θɪn]

Soak	**oranges**	**and**	**lemons**	**in**	**water**	**over**	**night**	**,**	**previously**	**slicing**	**them**	**in**	**very**	**thin**
浸泡	橙子	和	柠檬	在	水	超过	夜晚	,	之前	切片	他们	在	非常	薄的

, [smɔːl] [ˈpiːsɪz] .

,	**small**	**pieces**	**.**
,	小的	件	.

将橙子和柠檬在水中浸泡过夜，事先切成非常薄的小片。

[kʊk] [tɪl] [sɔːft] .

Cook	**till**	**soft**	**.**
厨师	直到	柔软的	.

煮至软烂。

[ˈæftər] [ˈpɑːrʃəli] [bɔɪld] [əˈweɪ] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] .

After	**partially**	**boiled**	**away**	**,**	**put**	**in**	**the**	**sugar**	**.**
后	部分	煮沸	离开	,	放	在	这	糖	.

煮沸一部分水分后，加入糖。

[ðɪs] [ˈkwɑːntəti] [meɪks] [twelv] [ɔːr] [ˌfɔːrˈtiːn] [ˈglæsɪz] .

This	**quantity**	**makes**	**twelve**	**or**	**fourteen**	**glasses**	**.**
这	数量	制作	十二	或者	十四	眼镜	.

这些量可以做十二到十四杯。

[fɪg] [dʒæm] — [noʊ] . [wʌn] .

Fig	**Jam**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
如图	果酱	—	不	.	1	.

无花果酱——1号。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [fɪgz] , [ˌtuːˈtuː] [ˈɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [ˈlɛmənz] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [fruːt]

2	**pounds**	**figs**	**,**	**2**	**oranges**	**and**	**2**	**lemons**	**to**	**each**	**2**	**pounds**	**of**	**fruit**
2	磅	无花果	,	2	橙子	和	2	柠檬	到	每个	2	磅	的	水果

.

:
.

每2磅水果配2磅无花果、2个橙子和2个柠檬。

[juːz] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [ˈlɛmənz] ;

Use	**the**	**juice**	**of**	**the**	**oranges**	**and**	**lemons**	**;**
使用	这	汁	的	这	橙子	和	柠檬	;

使用橙子和柠檬的汁液；

[ˈɔːlsoʊ] [ðə; ði] [ˈfaɪnɪst] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pʌlp] [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [-]

also	**the**	**finest**	**of**	**the**	**pulp**	**and**	**the**	**rind**	**of**	**[**	**76**	**]**
还	这	最好的	的	这	纸浆	和	这	果皮	的	[	-	]

还有果肉和果皮中最上等的部分[76]

[wʌn] [ˈɔrɪndʒ] , [ˈʃrɛdəd, ˈʃrɛdɪd] , [æz; əz] [fɔːr; fər] [ˈmɑːrməleɪd] .

1	**orange**	**,**	**shredded**	**,**	**as**	**for**	**marmalade**	**.**
1	橙子	,	碎	,	作为	为了	果酱	.

1 个橙子，切丝，做成橘子酱。

[bɔɪl] [ðə; ði] [fɪgz] , [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] ,

Boil	**the**	**figs**	**,**	**juice**	**and**	**rind**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**,**
熬	这	无花果	,	汁	和	果皮	为了	一半	一个	小时	,

将无花果、果汁和果皮一起煮半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [fɪgz] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'nʌðər] [hæf] ['aʊər] .

then	**add**	**1**	**pound**	**sugar**	**to**	**each**	**2**	**pounds**	**of**	**figs**	**,**	**and**	**boil**	**another**	**half**	**hour**	**.**
然后	添加	1	磅	糖	到	每个	2	磅	的	无花果	,	和	熬	其他	一半	小时	.

然后每2磅无花果加入1磅糖，再煮半小时。

['kʌvər] [wen] [hɑːt] .

Cover	**when**	**hot**	**.**
覆盖	什么时候	热的	.

趁热盖上盖子。

[fɪg] [dʒæm] — [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Fig	**Jam**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
如图	果酱	—	不	.	2	.

无花果酱——2号。

[sɪks] [paʊndz] [fɪgz] , [θriː][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['lɛmənz] , [slaɪst] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [slaɪst] [griːn] ['dʒɪndʒər] [ruːt] .

6	**pounds**	**figs**	**,**	**3**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**lemons**	**,**	**sliced**	**,**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**sliced**	**green**	**ginger**	**root**	**.**
6	磅	无花果	,	3	的	糖	,	2	柠檬	,	切片	,	1	/	2	杯子	切片	绿色的	姜	根	.

6磅无花果，3磅糖，2个柠檬（切片），1/2杯切片青姜。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊərz] .

Boil	**three**	**hours**	**.**
熬	三	小时	.

煮沸三个小时。

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][dʒæm] .

Apricot	**Jam**	**.**
杏	果酱	.

杏子果酱。

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ɑːn] [fruːt] ; [piːl] [ænd; ənd] [θroʊ] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] .

Pour	**boiling**	**water**	**on**	**fruit**	**;**	**peel**	**and**	**throw**	**into**	**cold**	**water**	**.**
倒	沸腾	水	在	水果	;	果皮	和	扔	进入	寒冷的	水	.

将沸水浇在水果上；剥皮后放入冷水中。

[tʃɑːp] [ðə; ði] [blæntʃt] [nʌts] [ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊnz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [fruːt] ([ˌtuː'tuː] [nʌts] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd]) .

Chop	**the**	**blanched**	**nuts**	**of**	**the**	**stones**	**and**	**add**	**to**	**the**	**fruit**	**(**	**2**	**nuts**	**to**	**each**	**pound**	**)**	**.**
劈	这	焯水	坚果	的	这	石头	和	添加	到	这	水果	(	2	坚果	到	每个	磅	)	.

将去皮的果核切碎，加入水果中（每磅水果加入 2 个果核）。

[kʊk] [hæf][æn; ən]['aʊər] ; [ˌeɪ diː 'diː][θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][wʌn][ʌv; əv] [fruːt] , [ænd; ənd] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

Cook	**half**	**an**	**hour**	**;**	**add**	**3**	**/**	**4**	**pound**	**sugar**	**to**	**1**	**of**	**fruit**	**,**	**and**	**cook**	**fifteen**	**minutes**	**.**
厨师	一半	一个	小时	;	添加	3	/	4	磅	糖	到	1	的	水果	,	和	厨师	十五	分钟	.

煮半小时；在 1 磅水果中加入 3/4 磅糖，再煮十五分钟。

[pʊt] [ɪn] [boʊlz] [ɔːr] ['glæsɪz] , [ænd; ənd] [siːl] [er] [taɪt] .

Put	**in**	**bowls**	**or**	**glasses**	**,**	**and**	**seal**	**air**	**tight**	**.**
放	在	碗	或者	眼镜	,	和	海豹	空气	紧的	.

放入碗或杯子中，密封保存。

[ˌɪzə'belə] [greɪp] [dʒæm] .

Isabella	**Grape**	**Jam**	**.**
伊莎贝拉	葡萄	果酱	.

伊莎贝拉葡萄果酱。

[bɔɪl] [greɪps] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [ðen] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

Boil	**grapes**	**until**	**tender**	**,**	**then**	**put**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
熬	葡萄	直到	投标	,	然后	放	通过	一个	筛	.

将葡萄煮至软烂，然后过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] [fruːt] .

Add	**3**	**/**	**4**	**pound**	**sugar**	**to**	**each**	**pound**	**of**	**fruit**	**.**
添加	3	/	4	磅	糖	到	每个	磅	的	水果	.

每磅水果加入 3/4 磅糖。

[ðen] [bɔɪl] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['dʒeli] .

Then	**boil**	**as**	**for**	**jelly**	**.**
然后	熬	作为	为了	果冻	.

然后像做果冻一样煮沸。

['kɜːrənt] ['dʒeli] .

Currant	**Jelly**	**.**
黑醋栗	果冻	.

醋栗果冻。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [dʒuːs] .

1	**pound**	**sugar**	**to**	**1**	**pint**	**juice**	**.**
1	磅	糖	到	1	品脱	汁	.

1磅糖兑1品脱果汁。

[hiːt] ['ʃʊgər] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [waɪl] [ðə; ði] [dʒuːs] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ,

Heat	**sugar**	**in**	**oven**	**while**	**the**	**juice**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**;**	**add**	**sugar**	**,**
热	糖	在	烤箱	尽管	这	汁	来	到	一个	熬	;	添加	糖	,

在果汁煮沸的同时，将糖放入烤箱加热；加入糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] ['mɪnɪts] .

and	**boil**	**four**	**or**	**five**	**minutes**	**.**
和	熬	四	或者	五	分钟	.

煮沸四五分钟。

['paɪnæp(ə)l] [prɪ'zɜːrv] .

Pineapple	**Preserve**	**.**
菠萝	保存	.

菠萝果酱。

[per] [ænd; ənd] [greɪt] ['paɪnæplz] , [θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [wʌn] [paʊnd] [fruːt] .

Pare	**and**	**grate**	**pineapples**	**,**	**3**	**/**	**4**	**pound**	**sugar**	**to**	**1**	**pound**	**fruit**	**.**
削减	和	格特	菠萝	,	3	/	4	磅	糖	到	1	磅	水果	.

将菠萝削皮磨碎，每磅水果配 3/4 磅糖。

[pʊt] [fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɑːn] [tə'geðər] ,

Put	**fruit**	**and**	**sugar**	**on**	**together**	**,**
放	水果	和	糖	在	一起	,

将水果和糖放在一起，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts] . [-]

and	**when**	**it**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**let**	**it**	**cook**	**twenty**	**minutes**	**.**	**[**	**77**	**]**
和	什么时候	它	来	到	一个	熬	让	它	厨师	二十	分钟	.	[	-	]

水烧开后，再煮二十分钟。[77]

[prɪ'zɜːrv] [greɪps] .
Preserved **Grapes** **.**
保存完好 葡萄 .

蜜饯葡萄。

[eɪt] [paʊndz] [wɪl] [meɪk] [wʌn]['dʌz(ə)n][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['tʌmblərz] .
Eight **pounds** **will** **make** **one** **dozen** **and** **a** **half** **tumblers** **.**
八 磅 将要 制作 一 打 和 一个 一半 玻璃杯 .

八磅面粉可以做一打半玻璃杯。

[tuː; tə][ðə; ði] [greɪps] [pʊt][æn; ən]['iːkwəl] [weɪt] [ʌv; əv]['ʃʊgər] ; [ðen] [skwiːz] [ðə; ði][pʌlp] [frʌm; frəm]
To **the** **grapes** **put** **an** **equal** **weight** **of** **sugar** **;** **then** **squeeze** **the** **pulp** **from**
到 这 葡萄 放 一个 平等的 重量 的 糖 ; 然后 挤 这 纸浆 从
[ðə; ði][skɪn] .
the **skin** **.**
这 皮肤 .

将等量的糖加入葡萄中；然后将果肉从果皮中挤出。

[kʊk] [ðə; ði][pʌlp][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ][waɪn] [sɪv] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði]
Cook **the** **pulp** **a** **few** **minutes** **and** **rub** **through** **a** **wine** **sieve** **to** **separate** **the**
厨师 这 纸浆 一个 很少 分钟 和 擦 通过 一个 葡萄酒 筛 到 分离 这
[siːdz] .
seeds **.**
种子 .

将果肉煮几分钟，然后用酒筛过滤，去除种子。

[kʊk] [skɪnz][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtər][ʌn'tɪl][sɔːft] ([ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][noʊ]['wɔːtər][left][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l] ,
Cook **skins** **in** **the** **same** **water** **until** **soft** **(** **if** **you** **have** **no** **water** **left** **in** **the** **kettle** **,**
厨师 皮肤 在 这 相同的 水 直到 柔软的 (如果 你 有 不 水 左边 在 这 壶 ,
将皮放在同一锅水中煮至软烂（如果水壶里没有水了，
[ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm]) ; [skɪm][ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd][pʊt][ɪn]['ʃʊgər] .
add **some** **)** **;** **skim** **them** **out** **and** **put** **in** **sugar** **.**
添加 一些) ; 撇去 他们 出去 和 放 在 糖 .

加入一些)；撇去浮沫，加入糖。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [kʊk] [pʊt][ɪn][pʌlp][ænd; ənd][skɪnz] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ]
When **it** **begins** **to** **cook** **put** **in** **pulp** **and** **skins** **,** **and** **cook** **slowly** **until** **they**
什么时候 它 开始 到 厨师 放 在 纸浆 和 皮肤 , 和 厨师 缓慢地 直到 他们
['dʒeli] .
jelly **.**
果冻 .

当水开始煮沸时，放入果肉和果皮，慢慢煮至凝固成胶状。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][fɔːrm][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [stɪf] ['dʒeli] .
It **should** **form** **a** **moderately** **stiff** **jelly** **.**
它 应该 形式 一个 中等程度 僵硬的 果冻 .

它应该形成一种硬度适中的果冻。

['brændi] ['piːtʃɪz] .
Brandy **Peaches** **.**
白兰地 桃子 .

白兰地桃子。

[ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] [prə'kjʊr] " ['mɔːrɪs] [waɪt] " ['piːtʃɪz] .
If **possible** **procure** **"** **Morris** **White** **"** **peaches** **.**
如果 可能的 采购 " 莫里斯 白色的 " 桃子 .

如果可能的话，尽量采购"莫里斯白"桃子。

[piːl] ['veri] ['kerfəli] [ænd; ənd] [θroʊ] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [waɪt] .
Peel **very** **carefully** **and** **throw** **into** **cold** **water** **to** **keep** **them** **white** **.**
果皮 非常 小心 和 扔 进入 寒冷的 水 到 保持 他们 白色的 .

小心剥皮，然后放入冷水中保持白色。

[tuː; tə][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [fruːt] [əˈlaʊ] [ðə; ði] [seɪm] [weɪt] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ;

To	6	pounds	of	fruit	allow	the	same	weight	of	sugar	;
到	6	磅	的	水果	允许	这	相同的	重量	的	糖	;

每6磅水果配等量的糖；

[meɪk] [ə; eɪ] [ˈsɪrəp] [ʌv; əv] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈpiːtʃɪz] [ˈveri] [ˈsloʊli]

make	a	syrup	of	2	pounds	of	the	sugar	and	cook	peaches	very	slowly
制作	一个	糖浆	的	2	磅	的	这	糖	和	厨师	桃子	非常	缓慢地

[ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

until	tender	.
直到	投标	.

用 2 磅糖熬成糖浆，然后用小火慢炖桃子，直到桃子变软。

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [ˈplætər] [tuː; tə] [kuːl] .

Lay	them	on	a	platter	to	cool	.
莱	他们	在	一个	拼盘	到	凉爽的	.

将它们放在盘子上冷却。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [ˈsɪrəp] ;

Then	add	the	remainder	of	the	sugar	and	make	a	rich	syrup	;
然后	添加	这	余	的	这	糖	和	制作	一个	富有的	糖浆	;

然后加入剩余的糖，熬成浓稠的糖浆；

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈfaɪər] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːl] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] .

remove	from	fire	and	let	it	cool	a	little	.
消除	从	火	和	让	它	凉爽的	一个	小的	.

从火上移开，稍微冷却一下。

[pleɪs] [ðə; ði] [ˈpiːtʃɪz] [ɪn] [ˈdʒɑːrz] .

Place	the	peaches	in	jars	.
地方	这	桃子	在	罐子	.

将桃子放入罐子里。

[tuː; tə] [ˈevri] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈsɪrəp] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ʌv; əv] [ˈpɜːrfɪktli] [waɪt] [ˈbrændi] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [ˈpiːtʃɪz] . [-] [-]

To	every	2	cups	of	syrup	add	1	of	perfectly	white	brandy	,	and	pour	over	the	peaches	.	[	78	]	[	79	]
到	每一个	2	杯子	的	糖浆	添加	1	的	完美	白色的	白兰地	,	和	倒	超过	这	桃子	.	[	-	]	[	-	]

每 2 杯糖浆中加入 1 杯纯白白兰地，然后淋在桃子上。[78][79]

[ˈpɪkəlz] .

PICKLES	.
泡菜	.

腌黄瓜。

[ˈkjuːkʌmbər] [ˈkætsəp] .

Cucumber	Catsup	.
黄瓜	番茄酱	.

黄瓜番茄酱。

[θriː] [ˈmiːdiəm] - [saɪzd] [ˈkjuːkʌmbərz] [ˈgreɪtɪd] , [bʌt; bət] [nɑːt] [piːld] , [wʌn] [lɑːrdʒ] [ˈʌnjən] [ˈgreɪtɪd] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [sɔːlt] ,

3	medium	-	sized	cucumbers	grated	,	but	not	peeled	,	1	large	onion	grated	,	1	tablespoon	salt	,
3	中等的	-	尺寸	黄瓜	磨碎的	,	但	不是	去皮	,	1	大的	洋葱	磨碎的	,	1	汤匙	盐	,

3根中等大小的黄瓜擦丝，但不要去皮；1个大洋葱擦丝；1汤匙盐；

[θriː] [ˈtiːspuːn] [waɪt] [ˈpepər] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈgreɪtɪd] [hɔːrs] [ˈrædɪʃ] , [wʌn] [paɪnt] [ˈvɪnɪgər] .

3	teaspoons	white	pepper	,	1	tablespoon	grated	horse	radish	,	1	pint	vinegar	.
3	茶匙	白色的	胡椒	,	1	汤匙	磨碎的	马	萝卜	,	1	品脱	醋	.

3茶匙白胡椒粉，1汤匙磨碎的辣根，1品脱醋。

['bɑːt(ə)l][fɔːr; fər][juːz] .

Bottle	**for**	**use**	**.**
瓶子	为了	使用	.

瓶子已准备就绪。

[təˈmeɪtoʊ]['kætsəp] — [noʊ] . [wʌn] .

Tomato	**Catsup**	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
番茄	番茄酱	—	不	.	1	.

番茄酱——排名第一。

[wʌn]['gælən][təˈmeɪtoʊz] [streɪnd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [θriː]['teɪbəlˌspuːnz][sɔːlt] , [θriː][ʌv; əv] [graʊnd]

1	**gallon**	**tomatoes**	**strained**	**through**	**a**	**sieve**	**,**	**3**	**tablespoons**	**salt**	**,**	**3**	**of**	**ground**
1	加仑	西红柿	紧张	通过	一个	筛	,	3	汤匙	盐	,	3	的	地面

['mʌstərd] ,

mustard	**,**
芥末	,

1加仑番茄用筛子过滤，3汤匙盐，3汤匙芥末粉，

[wʌn][ʌv; əv]['ɔːlspaɪs] , [wʌn][ʌv; əv][kloʊvz] , [wʌn][ʌv; əv] [red] ['pepər] .

1	**of**	**allspice**	**,**	**1**	**of**	**cloves**	**,**	**1**	**of**	**red**	**pepper**	**.**
1	的	多香果	,	1	的	丁香	,	1	的	红色的	胡椒	.

1粒多香果，1粒丁香，1粒红辣椒。

['sɪmər] ['sloʊli] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['aʊərz] .

Simmer	**slowly**	**three**	**or**	**four**	**hours**	**.**
煨	缓慢地	三	或者	四	小时	.

小火慢炖三四个小时。

[let] [kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][wʌn]['bɑːt(ə)l]['brændi] .

Let	**cool**	**,**	**then**	**add**	**1**	**pint**	**of**	**vinegar**	**and**	**1**	**bottle**	**brandy**	**.**
让	凉爽的	,	然后	添加	1	品脱	的	醋	和	1	瓶子	白兰地	.

放凉后，加入 1 品脱醋和 1 瓶白兰地。

['bɑːt(ə)l][ænd; ənd] [siːl] [taɪt] .

Bottle	**and**	**seal**	**tight**	**.**
瓶子	和	海豹	紧的	.

瓶子要装紧并密封。

[təˈmeɪtoʊ]['kætsəp] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Tomato	**Catsup**	**—**	**No**	**.**	**2**	**.**
番茄	番茄酱	—	不	.	2	.

番茄酱——2号。

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [skɪnd] [təˈmeɪtoʊz] , [ˌtuːˈtuː]['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [blæk] ['pepər] , [wʌn]

2	**quarts**	**skinned**	**tomatoes**	**,**	**2**	**tablespoons**	**salt**	**,**	**2**	**of**	**black**	**pepper**	**,**	**1**
2	夸脱	去皮	西红柿	,	2	汤匙	盐	,	2	的	黑色的	胡椒	,	1

[ʌv; əv]['ɔːlspaɪs] ,

of	**allspice**	**,**
的	多香果	,

2夸脱去皮番茄，2汤匙盐，2汤匙黑胡椒，1汤匙五香粉，

[fɔːr]['pɑːdz] [red] ['pepər] [ɔːr][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kaɪˈen] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌstərd] .

4	**pods**	**red**	**pepper**	**or**	**a**	**little**	**cayenne**	**,**	**2**	**tablespoons**	**mustard**	**.**
4	豆荚	红色的	胡椒	或者	一个	小的	辣椒	,	2	汤匙	芥末	.

4 个红辣椒或少许辣椒粉，2 汤匙芥末。

[mɪks][ænd; ənd][rʌb] [ðiːz] ['θɜːrəli] [təˈgeðər] , [ænd; ənd] [stuː] [ðem; ðəm] ['sloʊli] [ɪn][wʌn][paɪnt]

Mix	**and**	**rub**	**these**	**thoroughly**	**together**	**,**	**and**	**stew**	**them**	**slowly**	**in**	**1**	**pint**
混合	和	擦	这些	彻底	一起	,	和	炖	他们	缓慢地	在	1	品脱

[ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [θriː] ['aʊərz] .

of	**vinegar**	**three**	**hours**	**.**
的	醋	三	小时	.

将这些材料充分混合揉搓，然后在 1 品脱醋中慢炖 3 小时。

[ðen] [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv]

Then	**strain**	**the**	**liquor**	**through**	**a**	**sieve**	**and**	**simmer**	**it**	**down**	**to**	**one**	**quart**	**of**
然后	拉紧	这	酒	通过	一个	筛	和	煨	它	向下	到	一	夸脱	的

['kætsəp] .

catsup	**.**
番茄酱	.

然后将汁液用筛子过滤，再用小火慢煮至一夸脱番茄酱。

['bɑːt(ə)l] [ænd; ənd] [kɔːrk] [taɪt] .

Bottle	**and**	**cork**	**tight**	**.**
瓶子	和	软木	紧的	.

瓶盖和瓶塞要拧紧。

['kjuːkʌmbər] ['pɪkəlz] .

Cucumber	**Pickles**	**.**
黄瓜	泡菜	.

腌黄瓜。

[soʊk] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbərz] [ɪn] [strɔːŋ] [braɪn] ['oʊvər] [naɪt] ;

Soak	**the**	**cucumbers**	**in**	**strong**	**brine**	**over**	**night**	**;**
浸泡	这	黄瓜	在	强的	盐水	超过	夜晚	;

将黄瓜浸泡在浓盐水中过夜；

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [skɔːld] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgər] ,

in	**the**	**morning**	**scald**	**a**	**few**	**at**	**a**	**time**	**in**	**a**	**little**	**vinegar**	**,**
在	这	早晨	烫伤	一个	很少	在	一个	时间	在	一个	小的	醋	,

早上分批用少许醋烫一下，

['kʌvərɪŋ] [taɪt] [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .

covering	**tight**	**and**	**stirring**	**often**	**.**
覆盖	紧的	和	搅拌	经常	.

盖紧盖子并经常搅拌。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [dʌn] , [-]

As	**they**	**are**	**done**	**,**	**[**	**80**	**]**
作为	他们	是	完毕	,	[	-	]

当他们完成时，[80]

[pʊt] [ɪn] ['bɔtlz] , [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ɔːr] [tuː] ['pepərz] [ɪn] [iːtʃ] [wʌn] ,

put	**in**	**bottles**	**,**	**with**	**one**	**or**	**two**	**peppers**	**in**	**each**	**one**	**,**
放	在	瓶子	,	和	一	或者	二	辣椒	在	每个	一	,

装入瓶中，每个瓶子里放一到两个辣椒。

[ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['skɔːldɪŋ] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [siːl] :

and	**pour**	**over**	**the**	**following**	**scalding**	**vinegar**	**and**	**seal**	**:**
和	倒	超过	这	下列的	烫	醋	和	海豹	:

然后倒入以下滚烫的醋，密封：

[tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['hændfʊl] [ʌv; əv] [waɪt]

To	**3**	**quarts**	**of**	**vinegar**	**add**	**4**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**handful**	**of**	**white**
到	3	夸脱	的	醋	添加	4	杯子	的	糖	,	1	少数	的	白色的

['mʌstərd] [siːd] ,

mustard	**seed**	**,**
芥末	种子	,

在3夸脱醋中加入4杯糖、1把白芥菜籽，

[wʌn] [ʌv; əv] [stɪk] ['sɪnəmən] , [hæf] [ðə; ði] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [hoʊl] [kloʊvz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs]

1	**of**	**stick**	**cinnamon**	**,**	**half**	**the**	**quantity**	**of**	**whole**	**cloves**	**,**	**and**	**a**	**small**	**piece**
1	的	戳	肉桂	,	一半	这	数量	的	所有的	丁香	,	和	一个	小的	片

[ʌv; əv] ['æləm] .

of	**alum**	**.**
的	明矾	.

1 根肉桂棒，一半量的丁香，以及一小块明矾。

[swiːt] ['pɪkld] [fɪgz] .
Sweet **Pickled** **Figs** **.**
甜的 腌制 无花果 .

甜腌无花果。

[tuː; tə]['sɛvən] [paʊndz] [ʌv; əv][raɪp] [fɪgz] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ʌv; əv][θriː] [paʊndz] ['ʃʊgər] ,
To **7** **pounds** **of** **ripe** **figs** **make** **a** **syrup** **of** **3** **pounds** **sugar** **,**
到 7 磅 的 成熟 无花果 制作 一个 糖浆 的 3 磅 糖 ,

7磅成熟的无花果可制成3磅糖的糖浆。

[wʌn][kwɔːrt] ['vɪnɪgər] , [ə; eɪ] [smɔːl] ['hændfʊl][ʌv; əv] [hoʊl] [kloʊvz] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
1 **quart** **vinegar** **,** **a** **small** **handful** **of** **whole** **cloves** **,** **and** **boil** **five** **minutes** **.**
1 夸脱 醋 , 一个 小的 少数 的 所有的 丁香 , 和 熬 五 分钟 .

1夸脱醋，一小把丁香，煮沸5分钟。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .
Remove **and** **set** **away** **to** **cool** **.**
消除 和 放 离开 到 凉爽的 .

取出，放在一旁冷却。

[ðə; ði]['sekənd] [deɪ] [ðə; ði] ['sɪrəp] [mʌst; məst][biː; bi] [dreɪnd] [ɔːf] [ænd; ənd] [pɔːd] ['oʊvər] [fɪgz] ['bɔɪlɪŋ]
The **second** **day** **the** **syrup** **must** **be** **drained** **off** **and** **poured** **over** **figs** **boiling**
这 第二 天 这 糖浆 必须 是 排水 离开 和 倾倒 超过 无花果 沸腾
[hɑːt] ;
hot **;**
热的 ;

第二天，要将糖浆沥出，趁热浇在无花果上；

[let][ðem; ðəm][stænd] [tuː] [deɪz] [mɔːr] , [dreɪn] [ɔːf] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [hiːt] [ə'gen] .
let **them** **stand** **two** **days** **more** **,** **drain** **off** **syrup** **and** **heat** **again** **.**
让 他们 站立 二 天 更多的 , 流走 离开 糖浆 和 热 再次 .

让它们再放置两天，沥干糖浆，然后再次加热。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [pʊt] [fɪgz] [ɪn][ænd; ənd][let] [ɔːl] [bɔɪl] [ʌp] [tə'geðər] .
Just **before** **it** **boils** **put** **figs** **in** **and** **let** **all** **boil** **up** **together** **.**
只是 前 它 沸腾 放 无花果 在 和 让 全部 熬 向上 一起 .

水快要沸腾的时候放入无花果，让它们一起煮熟。

[pʊt] [ɪn] [er] - [taɪt] ['dʒɑːrz] .
Put **in** **air** **-** **tight** **jars** **.**
放 在 空气 - 紧的 罐子 .

装入密封罐中。

['ʃʊgər] [fɔːr; fər] [swiːt] ['pɪkəlz] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [rɪtʃ] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Sugar **for** **sweet** **pickles** **should** **always** **be** **rich** **brown** **sugar** **.**
糖 为了 甜的 泡菜 应该 总是 是 富有的 棕色的 糖 .

制作甜味泡菜的糖一定要用红糖。

[swiːt] ['pɪkld] ['piːtʃɪz] .
Sweet **Pickled** **Peaches** **.**
甜的 腌制 桃子 .

甜腌桃子。

['sɛvən] [paʊndz] ['piːtʃɪz] , [θriː] [paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn][kwɔːrt] ['vɪnɪgər] , [wʌn] [aʊns] ['sɪnəmən] ;
7 **pounds** **peaches** **,** **3** **pounds** **brown** **sugar** **,** **1** **quart** **vinegar** **,** **1** **ounce** **cinnamon** **;**
7 磅 桃子 , 3 磅 棕色的 糖 , 1 夸脱 醋 , 1 盎司 肉桂 ;

7磅桃子，3磅红糖，1夸脱醋，1盎司肉桂；

[θriː] [kloʊvz] [ɪn] [iːtʃ] [piːtʃ] .
3 **cloves** **in** **each** **peach** **.**
3 丁香 在 每个 桃 .

每个桃子里有3瓣丁香。

[meɪk] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [kʊk] ['piːtʃɪz] [tɪl] ['tendər] ; [bɔɪl] [daʊn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər]
Make the **syrup** **and** **cook** **peaches** **till** **tender** **;** **boil** **down** **syrup** **and** **pour** **over**
制作 这 糖浆 和 厨师 桃子 直到 投标 ; 熬 向下 糖浆 和 倒 超过
[ðə; ði] ['piːtʃɪz] .
the **peaches** **.**
这 桃子 .

熬制糖浆，将桃子煮至软烂；将糖浆熬煮浓缩，浇在桃子上。

[swiːt] [tə'meɪtoʊ] ['pɪkl] .
Sweet **Tomato** **Pickle** **.**
甜的 番茄 泡菜 .

甜番茄泡菜。

[tuː; tə][eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] , [wen] [skɪnd] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] ['piːsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [paʊndz]
To **8** **pounds** **of** **tomatoes** **,** **when** **skinned** **and** **cut** **in** **pieces** **,** **add** **4** **pounds**
到 8 磅 的 西红柿 , 什么时候 去皮 和 切 在 件 , 添加 4 磅
['ʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

将 8 磅去皮切块的西红柿与 4 磅糖混合。

[bɔɪl] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][skænt][kwɔːrt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ]
Boil **slowly** **until** **thick** **,** **then** **add** **a** **scant** **quart** **of** **vinegar** **,** **1** **teaspoon** **each**
熬 缓慢地 直到 厚的 , 然后 添加 一个 稀少 夸脱 的 醋 , 1 茶匙 每个
[ʌv; əv] [graʊnd] [meɪs] ,
of **ground** **mace** **,**
的 地面 锤 ,

慢慢煮至浓稠，然后加入少许醋、1茶匙磨碎的肉豆蔻，

[kloʊvz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['sloʊli] [ə'gen] [ʌn'tɪl] [θɪk] . [-]
cloves **and** **cinnamon** **,** **and** **boil** **slowly** **again** **until** **thick** **.** **[** **81** **]**
丁香 和 肉桂 , 和 熬 缓慢地 再次 直到 厚的 . [-]

加入丁香和肉桂，再小火煮至浓稠。[81]

['wɔːtərmelən] ['pɪkl] ([swiːt]) .
Watermelon **Pickle** **(** **Sweet** **)** **.**
西瓜 泡菜 (甜的) .

西瓜泡菜（甜味）。

[per] [ðə; ði]['melən] , ['kʌtɪŋ] [ə'weɪ] [ɔːl][ʌv; əv] [red] ['pɔːrʃ(ə)n] ; [kʌt][ɪn]['fænsi] [ʃeɪps] .
Pare **the** **melon** **,** **cutting** **away** **all** **of** **red** **portion** **;** **cut** **in** **fancy** **shapes** **.**
削减 这 瓜 , 切割 离开 全部 的 红色的 部分 ; 切 在 想要 形状 .

将甜瓜削皮，去掉所有红色部分；切成漂亮的形状。

[sɔːlt][ɪn] [wiːk] [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər]['oʊvər] [naɪt] .
Salt **in** **weak** **salt** **and** **water** **over** **night** **.**
盐 在 虚弱的 盐 和 水 超过 夜晚 .

盐用稀盐水浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [rɪns] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] ;
In **the** **morning** **rinse** **in** **cold** **water** **;**
在 这 早晨 冲洗 在 寒冷的 水 ;

早上用冷水冲洗；

[ˌeɪ diː 'diː] [lʌmp] [ʌv; əv]['æləm][æz; əz][bɪg][æz; əz][ə; eɪ][smɔːl] [eg] [tuː; tə][wʌn]['gælən][koʊld]['wɔːtər] .
add **lump** **of** **alum** **as** **big** **as** **a** **small** **egg** **to** **1** **gallon** **cold** **water** **.**
添加 块 的 明矾 作为 大的 作为 一个 小的 蛋 到 1 加仑 寒冷的 水 .

将一块大小如小鸡蛋的明矾块加入1加仑冷水中。

[pʊt][ðə; ði]['melən][ɪn][ðə; ði][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd]['æftər][ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [bɔɪl][ten]

Put	the	melon	in	the	cold	water	and	after	it	comes	to	a	boil	,	boil	ten
放	这	瓜	在	这	寒冷的	水	和	后	它	来	到	一个	熬	,	熬	十

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将瓜放入冷水中，水烧开后，煮十分钟。

[tuː; tə]['sɛvən] [paʊndz] ['melən] , [wʌn][kwɔːrt]['saɪdər] ['vɪnɪgər] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['kæsɪə] [bʌdz][ɔːr] [stɪk]

To	7	pounds	melon	,	1	quart	cider	vinegar	,	2	ounces	cassia	buds	or	stick
到	7	磅	瓜	,	1	夸脱	苹果酒	醋	,	2	盎司	决明子	花蕾	或者	戳

['sɪnəmən] ,

cinnamon	,
肉桂	,

7磅甜瓜，1夸脱苹果醋，2盎司桂皮花蕾或肉桂棒，

[wʌn] [aʊns] [kloʊvz] , [θriː] [paʊndz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] .

1	ounce	cloves	,	3	pounds	granulated	sugar	.
1	盎司	丁香	,	3	磅	颗粒状	糖	.

1盎司丁香，3磅砂糖。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][fruːt] , [kʊk] [ʌn'tɪl] [klɪr] [ænd; ənd][juː; jʊ] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] ;

Let	this	boil	,	then	add	fruit	,	cook	until	clear	and	you	think	it	is	done	;
让	这	熬	,	然后	添加	水果	,	厨师	直到	清除	和	你	思考	它	是	完毕	;

让汤汁煮沸，然后加入水果，煮至汤汁清澈，你认为煮好了为止；

[siːl] [ʌp][ɪn]['dʒɑːrz][ænd; ənd] [kiːp] [æt; ət] [liːst] [tuː] [wiːks] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

seal	up	in	jars	and	keep	at	least	two	weeks	before	using	.
海豹	向上	在	罐子	和	保持	在	至少	二	周	前	使用	.

密封装入罐中，至少存放两周后再使用。

[ɔɪl] ['pɪkəlz] .

Oil	Pickles	.
油	泡菜	.

油腌菜。

- [smɔːl]['kjuːkʌmbərz] , [θriː][paɪnts][smɔːl] [waɪt] ['ʌnjənz] .

100	small	cucumbers	,	3	pints	small	white	onions	.
-	小的	黄瓜	,	3	品脱	小的	白色的	洋葱	.

100 根小黄瓜，3 品脱小白洋葱。

[slaɪs] [ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pʊt] ['leər] [ʌv; əv]['kjuːkʌmbərz][ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [wɪð; wɪθ][sɔːlt] [bɪ'twiːn]

Slice	all	together	and	put	layers	of	cucumbers	and	onions	,	with	salt	between
片	全部	一起	和	放	层	的	黄瓜	和	洋葱	,	和	盐	之间

.

:
.

将所有食材一起切片，然后一层层地铺上黄瓜和洋葱，每层之间撒上盐。

[let] [stænd] [tuː] ['aʊərz] , [ænd; ənd] [dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði] [braɪn] ;

Let	stand	two	hours	,	and	drain	off	the	brine	;
让	站立	二	小时	,	和	流走	离开	这	盐水	;

静置两小时，沥干盐水；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [fɔːr][kʌp] [iːtʃ] [ʌv; əv] [waɪt] ['mʌstərd] [siːd] , [waɪt] ['pepər] [ænd; ənd] ['seləri]

then	add	1	/	4	cup	each	of	white	mustard	seed	,	white	pepper	and	celery
然后	添加	1	/	4	杯子	每个	的	白色的	芥末	种子	,	白色的	胡椒	和	芹菜

[siːd] ,

seed	,
种子	,

然后加入1/4杯白芥菜籽、1/4杯白胡椒粉和1/4杯芹菜籽。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈɑːlɪv] [ɔɪl] , [ænd; ənd][ˈæləm][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][ˈwɔːlnʌt] , [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] [ˈvɪnɪgər] .

2	**cups**	**olive**	**oil**	**,**	**and**	**alum**	**size**	**of**	**a**	**walnut**	**,**	**dissolved**	**in**	**vinegar**	**.**
2	杯子	橄榄	油	,	和	明矾	尺寸	的	一个	核桃	,	溶解	在	醋	.

2 杯橄榄油，以及核桃大小的明矾，溶于醋中。

[kuːl] [wɪð; wɪθ] [ˈvɪnɪgər] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ˈdʒɑːrz] .

Cool	**with**	**vinegar**	**and**	**put**	**in**	**jars**	**.**
凉爽的	和	醋	和	放	在	罐子	.

用醋冷却后装入罐中。

[vərˈmɑːnt] [ˈpɪkəlz] ([ˈkjuːkʌmbərz]) .

Vermont	**Pickles**	**(**	**Cucumbers**	**)**	**.**
佛蒙特	泡菜	(	黄瓜	)	.

佛蒙特州腌黄瓜（黄瓜）。

[ðə; ði][fɜːrst][deɪ] [meɪk] [ə; eɪ][braɪn] [strɔːŋ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [ber] [æn; ən] [eg] ,

The	**first**	**day**	**make**	**a**	**brine**	**strong**	**enough**	**to**	**bear**	**an**	**egg**	**,**
这	第一的	天	制作	一个	盐水	强的	足够的	到	熊	一个	蛋	,

第一天制作足够浓稠的盐水，以保证卵能够孵化。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ˈbɔɪlɪŋ] [hɑːt][ɑːn][ðə; ði] [ˈpɪkəlz] ; [ˈkʌvər][ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd] [ˈtwenti] - [fɔːr] ['aʊərz] .

and	**pour**	**boiling**	**hot**	**on**	**the**	**pickles**	**;**	**cover**	**and**	**let**	**them**	**stand**	**twenty**	**-**	**four**	**hours**	**.**
和	倒	沸腾	热的	在	这	泡菜	;	覆盖	和	让	他们	站立	二十	-	四	小时	.

将滚烫的开水浇在泡菜上；盖上盖子，静置24小时。

[ðə; ði][ˈsekənd] [deɪ] [dreɪn][frʌm; frəm][ðə; ði][braɪn][ænd; ənd] [meɪk] [ˈæləm][ˈwɔːtər] [ˈbɔɪlɪŋ] [hɑːt][tuː; tə] ['kʌvər][ðem; ðəm] [wel] ,

The	**second**	**day**	**drain**	**from**	**the**	**brine**	**and**	**make**	**alum**	**water**	**boiling**	**hot**	**to**	**cover**	**them**	**well**	**,**
这	第二	天	流走	从	这	盐水	和	制作	明矾	水	沸腾	热的	到	覆盖	他们	出色地	,

第二天将盐水沥干，并用沸腾的明矾水充分浸没它们。

[əˈlaʊɪŋ] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][ˈæləm][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [tuː; tə] ['evri] ['hʌndrəd] ['pɪkəlz] .

allowing	**a**	**piece**	**of**	**alum**	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**to**	**every**	**hundred**	**pickles**	**.**
允许	一个	片	的	明矾	这	尺寸	的	一个	蛋	到	每一个	百	泡菜	.

每100个泡菜里放一块鸡蛋大小的明矾。

['kʌvər] ['taɪtli] [əˈgen] [fɔːr; fər] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] .

Cover	**tightly**	**again**	**for**	**twenty**	**-**	**four**	**hours**	**.**
覆盖	紧紧	再次	为了	二十	-	四	小时	.

再次盖紧，保持24小时。

[ðə; ði][θɜːrd] [deɪ] [dreɪn][frʌm; frəm][ðə; ði]['æləm]['wɔːtər][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] ['vɪnɪgər] ,

The	**third**	**day**	**drain**	**from**	**the**	**alum**	**water**	**and**	**cover**	**with**	**boiling**	**hot**	**vinegar**	**,**
这	第三	天	流走	从	这	明矾	水	和	覆盖	和	沸腾	热的	醋	,

第三天沥干明矾水，然后用沸腾的热醋覆盖。

[ɪn] [wɪtʃ] [let][ðem; ðəm][stænd] [-]

in	**which**	**let**	**them**	**stand**	**[**	**82**	**]**
在	哪个	让	他们	站立	[	-	]

其中让他们站立[82]

[fɔːr; fər][wʌn] [wiːk] .

for	**one**	**week**	**.**
为了	一	星期	.

为期一周。

[ðen] [hiːt] [jʊr; jər] ['vɪnɪgər] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] [ə'gen] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['spaɪsɪz] ,

Then	heat	your	vinegar	boiling	hot	again	,	and	add	the	following	spices	,
然后	热	你的	醋	沸腾	热的	再次	,	和	添加	这	下列的	香料	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

etc	. ,
ETC	. ,

然后再次将醋加热至沸腾，并加入以下香料等。

[tuː; tə] ['evri] ['hʌndrəd] : [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [kloʊvz] , [wʌn][ʌv; əv][ˌkɔːri'ændər] [siːd] , [wʌn][ʌv; əv]

to	every	hundred	:	1	tablespoonful	cloves	,	1	of	coriander	seed	,	1	of
到	每一个	百	:	1	一汤匙	丁香	,	1	的	香菜	种子	,	1	的

['dʒɪndʒər] [ruːt] ,

ginger	root	,
姜	根	,

每100份：1汤匙丁香，1汤匙芫荽籽，1汤匙生姜根，

[ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['seləri] [siːd] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['mʌstərd] [siːd] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]

2	of	cinnamon	,	2	of	celery	seed	,	2	of	mustard	seed	,	2	of
2	的	肉桂	,	2	的	芹菜	种子	,	2	的	芥末	种子	,	2	的

[hoʊl] ['pepər] [siːd] ,

whole	pepper	seed	,
所有的	胡椒	种子	,

2粒肉桂粉，2粒芹菜籽，2粒芥菜籽，2粒整粒胡椒籽，

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] [hɔːrs] ['rædɪʃ] [ruːt] , [slaɪst] [faɪn] .

1	cup	sugar	,	1	of	horse	radish	root	,	sliced	fine	.
1	杯子	糖	,	1	的	马	萝卜	根	,	切片	美好的	.

1 杯糖，1 个辣根，切成细丝。

[pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][oʊk] [liːvz] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][jʊr; jər]['fɜːrkɪn] , [ɔːr][dʒɑːr] ,

Put	a	layer	of	oak	leaves	in	the	bottom	of	your	firkin	,	or	jar	,
放	一个	层	的	橡木	树叶	在	这	底部	的	你的	小桶	,	或者	罐	,

在木桶或罐子的底部铺一层橡树叶。

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] , [ðen] [liːvz] [ə'gen] , [ænd; ənd][soʊ][ɑːn][ʌn'tɪl] [fʊl] ,

then	a	layer	of	pickles	and	spices	,	then	leaves	again	,	and	so	on	until	full	,
然后	一个	层	的	泡菜	和	香料	,	然后	树叶	再次	,	和	所以	在	直到	满的	,

然后铺上一层腌菜和香料，再铺上一层叶子，如此反复直到铺满为止。

['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [liːvz] , [ænd; ənd] ['pɔːrɪŋ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['vɪnɪgər] ['oʊvər][ɔːl] .

covering	the	top	with	the	leaves	,	and	pouring	the	boiling	vinegar	over	all	.
覆盖	这	顶部	和	这	树叶	,	和	浇注	这	沸腾	醋	超过	全部	.

用树叶盖住顶部，然后把沸腾的醋浇在上面。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə][juːz][ɪn] [tuː] [wiːks] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] [tuː] ['jɪrz] .

They	will	be	ready	to	use	in	two	weeks	,	and	will	keep	two	years	.
他们	将要	是	准备好	到	使用	在	二	周	,	和	将要	保持	二	年	.

两周后即可使用，保质期为两年。

[ðə; ði][oʊk] [liːvz] [ɑːr; ər] ['veri] [ɪ'senʃ(ə)l] [fɔːr; fər][ðer; ðər][ə'strɪndʒənt]['kwɑːlətiz] .

The	oak	leaves	are	very	essential	for	their	astringent	qualities	.
这	橡木	树叶	是	非常	基本的	为了	他们的	涩	品质	.

橡树叶因其收敛作用而非常重要。

[tə'meɪtoʊ] [sɔɪ] .

Tomato	Soy	.
番茄	大豆	.

番茄酱油。

[kʌt] [griːn] [tə'meɪtoʊz][ɪn]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] - [paʊndz] [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kwɔːts] ['vɪnɪgər] ,

Cut	green	tomatoes	in	slices	,	and	to	every	16	pounds	add	4	quarts	vinegar	,
切	绿色的	西红柿	在	切片	,	和	到	每一个	-	磅	添加	4	夸脱	醋	,

将青番茄切片，每16磅番茄加入4夸脱醋。

[faɪv] [paʊndz] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [waɪt] ['mʌstərd] [siːd] , [ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ʌv; əv]['flaʊər][ʌv; əv]

5	**pounds**	**sugar**	**,**	**1**	**/**	**2**	**pound**	**white**	**mustard**	**seed**	**,**	**a**	**teacup**	**of**	**flour**	**of**
5	磅	糖	,	1	/	2	磅	白色的	芥末	种子	,	一个	茶碗	的	面粉	的

['mʌstərd] ,

mustard	**,**
芥末	,

5磅糖，1/2磅白芥菜籽，一茶杯芥末粉，

[mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgər] , - / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['ʌnjənz] , [kʌt] ['veri] [faɪn] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː]

mixed	**with**	**a**	**little**	**vinegar**	**,**	**11**	**/**	**2**	**pound**	**onions**	**,**	**cut**	**very**	**fine**	**,**	**1**	**/**	**2**
混合	和	一个	小的	醋	,	-	/	2	磅	洋葱	,	切	非常	美好的	,	1	/	2

[aʊns] [ʌv; əv] [meɪs] ,

ounce	**of**	**mace**	**,**
盎司	的	锤	,

加入少许醋、1.5磅切碎的洋葱、0.5盎司肉豆蔻皮，

[ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn][ʌv; əv]['ɔːlspaɪs] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ʌv; əv][kloʊvz] , [faɪv][ʌv; əv][sɔːlt] ,

2	**of**	**cinnamon**	**,**	**1**	**of**	**allspice**	**,**	**1**	**/**	**2**	**ounce**	**of**	**cloves**	**,**	**5**	**of**	**salt**	**,**
2	的	肉桂	,	1	的	多香果	,	1	/	2	盎司	的	丁香	,	5	的	盐	,

2 份肉桂粉，1 份多香果粉，1/2 盎司丁香粉，5 份盐，

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv] ['seləri] [siːd] .

1	**/**	**4**	**pound**	**of**	**black**	**pepper**	**,**	**1**	**/**	**4**	**pound**	**of**	**celery**	**seed**	**.**
1	/	4	磅	的	黑色的	胡椒	,	1	/	4	磅	的	芹菜	种子	.

1/4磅黑胡椒，1/4磅芹菜籽。

[graɪnd] [ʌp] [ɔːl] [ðə; ði]['spaɪsɪz] [ɪk'sept] [ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd] [waɪt] ['mʌstərd] .

Grind	**up**	**all**	**the**	**spices**	**except**	**the**	**celery**	**and**	**white**	**mustard**	**.**
研磨	向上	全部	这	香料	除了	这	芹菜	和	白色的	芥末	.

将除芹菜和白芥末以外的所有香料磨碎。

[pʊt] [ɔːl] [ɪn] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] .

Put	**all**	**in**	**a**	**kettle**	**and**	**boil**	**for**	**one**	**hour**	**and**	**a**	**half**	**.**
放	全部	在	一个	壶	和	熬	为了	一	小时	和	一个	一半	.

把所有食材放入水壶中，煮一个半小时。

[piːtʃ] ['tʃʌtni] .

Peach	**Chutney**	**.**
桃	酸辣酱	.

桃子酸辣酱。

[sɪks] [paʊndz] ['piːtʃɪz] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] /

6	**pounds**	**peaches**	**,**	**2**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**of**	**raisins**	**,**	**1**	**/**	**2**	**of**	**salt**	**,**	**1**	**/**
6	磅	桃子	,	2	的	糖	,	1	的	葡萄干	,	1	/	2	的	盐	,	1	/

[ˌtuː'tuː][ʌv; əv] [griːn] ['dʒɪndʒər] ,

2	**of**	**green**	**ginger**	**,**
2	的	绿色的	姜	,

6磅桃子，2磅糖，1磅葡萄干，1/2磅盐，1/2磅青姜，

[wʌn] / [fɔːr][ʌv; əv] ['mʌstərd] [siːd] , [wʌn] / [fɔːr][ʌv; əv] [red] ['tʃɪliːz] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['vɪnɪgər] .

1	**/**	**4**	**of**	**mustard**	**seed**	**,**	**1**	**/**	**4**	**of**	**red**	**chilies**	**,**	**2**	**quarts**	**vinegar**	**.**
1	/	4	的	芥末	种子	,	1	/	4	的	红色的	辣椒	,	2	夸脱	醋	.

1/4 芥菜籽，1/4 红辣椒，2 夸脱醋。

[per] [ænd; ənd] [slaɪs] ['piːtʃɪz] ; [stuː] [ʌn'tɪl] [sɔːft][ɪn][wʌn][kwɔːrt] ['vɪnɪgər] .

Pare	**and**	**slice**	**peaches**	**;**	**stew**	**until**	**soft**	**in**	**1**	**quart**	**vinegar**	**.**
削减	和	片	桃子	;	炖	直到	柔软的	在	1	夸脱	醋	.

将桃子去皮切片；用 1 夸脱醋炖至软烂。

[bɔɪl] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ðə; ði] ['ʌðər] [kwɔːrt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɪrəp] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['siːdləs]

Boil	**sugar**	**and**	**the**	**other**	**quart**	**of**	**vinegar**	**into**	**a**	**syrup**	**;**	**add**	**the**	**seedless**
熬	糖	和	这	其他	夸脱	的	醋	进入	一个	糖浆	;	添加	这	无籽

['reɪzɪnz] [tʃɑːpt] [faɪn] ;

raisins	**chopped**	**fine**	**;**
葡萄干	切碎	美好的	;

将糖和另一夸脱醋煮成糖浆；加入切碎的无籽葡萄干；

['mʌstərd] [siːd] [wɑːʃt] , [draɪd][ænd; ənd] [-]

mustard	**seed**	**washed**	**,**	**dried**	**and**	**[**	**83**	**]**
芥末	种子	洗过	,	干燥	和	[	-	]

芥菜籽洗净、晾干[83]

[krʌʃt] ; [wen] [draɪ] , [tʃɑːpt] ['tʃɪliːz] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [siːdz] , [tʃɑːpt] ['dʒɪndʒər] , [sɔːlt][ænd; ənd]

crushed	**;**	**when**	**dry**	**,**	**chopped**	**chilies**	**without**	**the**	**seeds**	**,**	**chopped**	**ginger**	**,**	**salt**	**and**
碎	;	什么时候	干燥	,	切碎	辣椒	没有	这	种子	,	切碎	姜	,	盐	和

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['gɑːrlɪk] .

a	**little**	**garlic**	**.**
一个	小的	蒜	.

捣碎；晾干后，加入切碎的去籽辣椒、切碎的生姜、盐和少许大蒜。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Boil	**all**	**together**	**twenty**	**minutes**	**.**
熬	全部	一起	二十	分钟	.

将所有材料一起煮沸二十分钟。

[ə; eɪ] ['veri] [faɪn] [sɔːs] .

A	**very**	**fine**	**sauce**	**.**
一个	非常	美好的	酱	.

非常美味的酱汁。

['kjuːkʌmbər] [sɔːs] .

Cucumber	**Sauce**	**.**
黄瓜	酱	.

黄瓜酱。

[wɑːʃ] [θriː] ['miːdiəm] - [saɪzd]['kjuːkʌmbərz] ; [greɪt] [piːl] [ænd; ənd][ɔːl][ænd; ənd] [pɔːr] [ɔːf][sʌm; səm][ʌv; əv]

Wash	**3**	**medium**	**-**	**sized**	**cucumbers**	**;**	**grate**	**peel**	**and**	**all**	**and**	**pour**	**off**	**some**	**of**
洗	3	中等的	-	尺寸	黄瓜	;	格特	果皮	和	全部	和	倒	离开	一些	的

[ðə; ði]['ekstrə]['lɪkwɪd] .

the	**extra**	**liquid**	**.**
这	额外的	液体	.

将 3 根中等大小的黄瓜洗净；连皮一起擦成丝，倒掉多余的水分。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [hɔːrs] ['rædɪʃ] ; ['læstli][ˌeɪ diː 'diː]

Add	**1**	**tablespoon**	**each**	**of**	**white**	**pepper**	**,**	**salt**	**and**	**horse**	**radish**	**;**	**lastly**	**add**
添加	1	汤匙	每个	的	白色的	胡椒	,	盐	和	马	萝卜	;	最后	添加

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

1	**/**	**2**	**pint**	**of**	**vinegar**	**.**
1	/	2	品脱	的	醋	.

加入1汤匙白胡椒粉、1汤匙盐和1汤匙辣根；最后加入1/2品脱醋。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] ['eni] [leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] . [-] [-]

This	**is**	**very**	**nice**	**,**	**and**	**will**	**keep**	**any**	**length**	**of**	**time**	**.**	**[**	**84**	**]**	**[**	**85**	**]**
这	是	非常	好的	,	和	将要	保持	任何	长度	的	时间	.	[	-	]	[	-	]

这非常好，而且可以保存很长时间。[84][85]

['dʒɛntəlˌmɛnz, 'dʒɛnəlˌmɛnz] ['kɔːrnər] .

GENTLEMEN'S	**CORNER**	**.**
绅士的	角落	.

绅士专区。

[ʃæm'peɪn] [pʌntʃ] .
Champagne **Punch** **.**
香槟酒 冲床 .

香槟潘趣酒。

[tuː; tə][ðə; ðiː][dʒuːs][ʌv; əv] - ['lɛmənz][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paʊnd] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
To **the** **juice** **of** **20** **lemons** **add** **1** **pound** **powdered** **sugar** **.**
到 这 汁 的 - 柠檬 添加 1 磅 粉末状 糖 .

将 20 个柠檬的汁液与 1 磅糖粉混合。

[tuː; tə] ['evri] [kwɔːrt][ʌv; əv] [ðɪs] [sə'luːʃ(ə)n][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][rʌm] , [wʌn][ʌv; əv]['brændi] , [wʌn][ʌv; əv]
To **every** **quart** **of** **this** **solution** **add** **1** **quart** **rum** **,** **1** **of** **brandy** **,** **1** **of**
到 每一个 夸脱 的 这 解决方案 添加 1 夸脱 朗姆酒 , 1 的 白兰地 , 1 的
[ʃæm'peɪn] .
champagne **.**
香槟酒 .

每夸脱该溶液中加入 1 夸脱朗姆酒、1 夸脱白兰地和 1 夸脱香槟。

[daɪ'luːt][wɪð; wɪθ][aɪs][tuː; tə][suːt][ðə; ðiː] [teɪst] .
Dilute **with** **ice** **to** **suit** **the** **taste** **.**
稀 和 冰 到 套装 这 品尝 .

根据个人口味加冰稀释。

[ðɪs] [ɪz]['ekstrə][faɪn] .
This **is** **extra** **fine** **.**
这 是 额外的 美好的 .

这真是太好了。

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [pʌntʃ] .
A **Delicious** **Punch** **.**
一个 可口的 冲床 .

美味的潘趣酒。

[wʌn]['bɑːt(ə)l][ɛ.ksɛ.ksɛks]['brændi] , [wʌn]['bɑːt(ə)l][pɔːrt][waɪn] , [wʌn]['bɑːt(ə)l][dʒə'meɪkə][rʌm] ,
1 **bottle** **XXX** **brandy** **,** **1** **bottle** **port** **wine** **,** **1** **bottle** **Jamaica** **rum** **,**
1 瓶子 XXX 白兰地 , 1 瓶子 港口 葡萄酒 , 1 瓶子 牙买加 朗姆酒 ,

1瓶XXX白兰地，1瓶波特酒，1瓶牙买加朗姆酒，

[wʌn]['bɑːt(ə)l] [tiː] (['uːˌlɔːŋ] [ðə; ðiː][best]) , [dʒuːs][ʌv; əv][eɪt]['lɛmənz] , [raɪnd][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ,
1 **bottle** **tea** **(** **oolong** **the** **best** **)** **,** **juice** **of** **8** **lemons** **,** **rinds** **of** **2** **,**
1 瓶子 茶 (乌龙茶 这 最好的) , 汁 的 8 柠檬 , 果皮 的 2 ,

1瓶茶叶（乌龙茶最佳），8个柠檬的汁，2个柠檬的皮，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['bɑːt(ə)l]['k(j)ʊəɹ.əˌsaʊ] , [θriː][kʌps] [faɪn] ['ʃʊgər] , [pʊt] ['lɛmənz] , [raɪnd] , ['ʃʊgər][ænd; ənd] [tiː]
1 **/** **2** **bottle** **curaçao** **,** **3** **cups** **fine** **sugar** **,** **put** **lemons** **,** **rinds** **,** **sugar** **and** **tea**
1 / 2 瓶子 库拉索 , 3 杯子 美好的 糖 , 放 柠檬 , 果皮 , 糖 和 茶
[tə'geðər] ,
together **,**
一起 ,

半瓶库拉索酒，3杯细砂糖，将柠檬、柠檬皮、糖和茶叶混合在一起。

[ænd; ənd] [streɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðiː] ['lɪkər] ; ['bɑːt(ə)l] .
and **strain** **;** **add** **to** **the** **liquor** **;** **bottle** **.**
和 拉紧 ; 添加 到 这 酒 ; 瓶子 .

过滤；加入酒中；装瓶。

[ðə; ðiː] [ə'bʌv] [ɪz] [kɔːld] [ðə; ðiː] [stɑːk] .
The **above** **is** **called** **the** **stock** **.**
这 多于 是 称为 这 库存 .

以上内容称为库存。

[tuː; tə] [iːtʃ] ['bɑːt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [stɑːk] [ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['bɔtlz] [ʌv; əv]['soʊdə][ænd; ənd][ə'baʊt][faɪv]

To	each	bottle	of	the	stock	add	3	bottles	of	soda	and	about	5
到	每个	瓶子	的	这	库存	添加	3	瓶子	的	苏打	和	关于	5

[paʊndz] [ʌv; əv][aɪs] .

pounds	of	ice	.
磅	的	冰	.

每瓶原酒中加入 3 瓶汽水和约 5 磅冰块。

[ɪm'pɔːrtɪd] ['lɪkərz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] .

Imported	liquors	should	be	used	.
进口	酒	应该	是	用过的	.

应使用进口酒类。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] ['twenti] ['piːp(ə)l] .

This	is	enough	for	twenty	people	.
这	是	足够的	为了	二十	人们	.

这足够二十个人用了。

[fɔːrt] [mək'daʊəl] [eg] [nɑːg] .

Fort	McDowell	Egg	Nog	.
堡	麦克道尔	蛋	木栓	.

麦克道尔堡蛋奶酒。

[wʌn] [eg] [ænd; ənd][ə'baʊt][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .

1	egg	and	about	1	/	2	pint	of	milk	to	each	person	.
1	蛋	和	关于	1	/	2	品脱	的	牛奶	到	每个	人	.

每人1个鸡蛋和约半品脱牛奶。

[ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə] ['evri] [kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ʌv; əv][best]

A	teacup	of	sugar	to	every	quart	of	milk	,	and	1	/	2	pint	of	best
一个	茶碗	的	糖	到	每一个	夸脱	的	牛奶	,	和	1	/	2	品脱	的	最好的

['brændi] .

brandy	.
白兰地	.

每夸脱牛奶加一杯糖，再加半品脱上等白兰地。

[biːt] [ðə; ði][joʊk] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [frɔːθ] [laɪk] [keɪk] ;

Beat	the	yolk	,	add	the	sugar	,	and	beat	till	it	is	a	froth	like	cake	;
打	这	蛋黄	,	添加	这	糖	,	和	打	直到	它	是	一个	泡沫	喜欢	蛋糕	;

将蛋黄打散，加入糖，继续打发至像蛋糕一样起泡；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['brændi] , [ðen] [ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] , [ðen] [ðə; ði][mɪlk] .

then	add	the	brandy	,	then	the	beaten	whites	,	then	the	milk	.
然后	添加	这	白兰地	,	然后	这	被打败	白人	,	然后	这	牛奶	.

然后加入白兰地，再加入打发的蛋白，最后加入牛奶。

[wɪpt] [kriːm] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][mɪlk][ɪz]['veri] [naɪs] , [ɔːr][hæf][ɪn][hæf] .

Whipped	cream	in	place	of	the	milk	is	very	nice	,	or	half	in	half	.
鞭打	奶油	在	地方	的	这	牛奶	是	非常	好的	,	或者	一半	在	一半	.

用鲜奶油代替牛奶也很不错，或者一半用鲜奶油一半用牛奶也行。

[ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] ['biːtn] . [-]

The	whites	of	the	eggs	should	be	well	beaten	.	[	86	]
这	白人	的	这	鸡蛋	应该	是	出色地	被打败	.	[	-	]

蛋清要充分打发。[86]

['lɔɪəl] ['liːdʒən] [pʌntʃ] .

Loyal	Legion	Punch	.
忠诚	军团	冲床	.

忠诚军团拳击。

[θriː] ['gælənz] ['wɪski] , [wʌn][paɪnt]['sæntə] ['krɔɪ] [rʌm] , [wʌn][paɪnt]['kɔːrdʒəl] , - ['laimiːz] ,

3	gallons	whiskey	,	1	pint	Santa	Croix	rum	,	1	pint	cordial	,	100	limes	,
3	加仑	威士忌酒	,	1	品脱	圣诞老人	克罗伊克斯朗姆酒		,	1	品脱	亲切	,	-	青柠	,

3加仑威士忌，1品脱圣克鲁斯朗姆酒，1品脱甜酒，100个青柠，

[wʌn]['dʌz(ə)n]['ɔːrɪndʒɪz] , [slaɪst] , [wʌn]['dʌz(ə)n] ['lɛmənz] , [slaɪst] , [θriː][kænz][paɪn] ['æplz] , - [paʊndz]

1	dozen	oranges	,	sliced	,	1	dozen	lemons	,	sliced	,	3	cans	pine	apples	,	10	pounds
1	打	橙子	,	切片	,	1	打	柠檬	,	切片	,	3	罐头	松树	苹果	,	-	磅

['ʃʊgər] ,

sugar	,
糖	,

12个切片橙子，12个切片柠檬，3罐菠萝，10磅糖，

[θriː] ['bɔtlz] [ʃæm'peɪn] (['ædɪd] [wen] [sɜːrvd]) .

3	bottles	champagne	(	added	when	served	)	.
3	瓶子	香槟酒	(	额外	什么时候	服务	)	.

3瓶香槟（上菜时添加）。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][fɔːr; fər] - ['pɜ꞉ːsənz] .

The	above	is	for	100	persons	.
这	多于	是	为了	-	人	.

以上内容适用于100人。

['smɔːlər] ['kwɑːntətiz] [ɪn] [seɪm] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Smaller	quantities	in	same	proportion	.
较小的	数量	在	相同的	部分	.

数量减少，比例不变。

[steɪt] [ʌv; əv] ['skuːlkil] [pʌntʃ] .

State	of	Schuylkill	Punch	.
状态	的	斯库尔基尔	冲床	.

斯库尔基尔拳击状态。

([ə; eɪ] [pʌntʃ] [ʌv; əv][kə'loʊniəl] [deɪz] .)

(	A	Punch	of	Colonial	Days	.	)
(	一个	冲床	的	殖民	天	.	)

（殖民时代的一瞥。）

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['leмən][ɔːr][laɪm][dʒuːs] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['brændi] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv][dʒə'meɪkə]

1	quart	of	lemon	or	lime	juice	,	1	quart	of	brandy	,	2	quarts	of	Jamaica
1	夸脱	的	柠檬	或者	酸橙	汁	,	1	夸脱	的	白兰地	,	2	夸脱	的	牙买加

[rʌm] ,

rum	,
朗姆酒	,

1夸脱柠檬汁或青柠汁，1夸脱白兰地，2夸脱牙买加朗姆酒，

[naɪn] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][aɪs] , [wʌn] / [fɔːr][paɪnt][ʌv; əv] [piːtʃ] ['brændi] , - / [ˌtuː'tuː] [paʊndz]

9	quarts	of	water	and	ice	,	1	/	4	pint	of	peach	brandy	,	31	/	2	pounds
9	夸脱	的	水	和	冰	,	1	/	4	品脱	的	桃	白兰地	,	-	/	2	磅

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

of	sugar	.
的	糖	.

9夸脱水和冰，1/4品脱桃子白兰地，3.5磅糖。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['leмən][dʒuːs] ,

Dissolve	the	sugar	in	a	little	water	,	add	the	lemon	juice	,
溶解	这	糖	在	一个	小的	水	,	添加	这	柠檬	汁	,

将糖溶于少量水中，加入柠檬汁，

[ðen] [ðə; ði] ['lɪkər] [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [piːs] [ʌv; əv][aɪs] .

then	the	liquor	and	also	2	quarts	of	water	and	a	large	piece	of	ice	.
然后	这	酒	和	还	2	夸脱	的	水	和	一个	大的	片	的	冰	.

然后是酒，还有 2 夸脱水和一大块冰。

[let] [ðɪs] [bruː] [tuː] ['aʊərz] [ɔːr] [mɔːr] .
Let this brew two hours or more .
让 这 酿造 二 小时 或者 更多的 .

让它浸泡两个小时或更长时间。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt] - [tuː; tə] - [kwɔːts] .
This will make about 13 to 15 quarts .
这 将要 制作 关于 - 到 - 夸脱 .

这样大约可以做出 13 到 15 夸脱。

['smɔːlər] ['kwɑːntətiz] [ɪn] [seɪm] [prə'pɔːrʃ(ə)n] . [-]
Smaller quantities in same proportion . [87]
较小的 数量 在 相同的 部分 . [-]

数量较少，比例相同。[87]

['kændiz] [ænd; ənd] [nʌts] .
CANDIES AND NUTS .
糖果 和 坚果 .

糖果和坚果。

['ɑːmənd] [kriːmz] , ['wɔːlnʌt] [kriːmz] , ['tʃɔːklət] [kriːmz] .
Almond Creams , Walnut Creams , Chocolate Creams .
杏仁 乳霜 , 核桃 乳霜 , 巧克力 乳霜 .

杏仁奶油、核桃奶油、巧克力奶油。

[tuː; tə][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['iːkwəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,
To the white of 1 egg add an equal quantity of cold water ,
到 这 白色的 的 1 蛋 添加 一个 平等的 数量 的 寒冷的 水 ,

在1个鸡蛋的蛋白中加入等量的冷水，

[stɜːr][ɪn][wʌn] [paʊnd] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] , ['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][stɜːr][wɪð; wɪθ][ðə; ði]
stir in 1 pound confectioner's sugar , flavor with vanilla , and stir with the
搅拌 在 1 磅 糖果商 糖 , 味道 和 香草 , 和 搅拌 和 这
[hænd] [ʌn'tɪl] [faɪn] ,
hand until fine ,
手 直到 美好的 ,

加入1磅糖粉，用香草精调味，用手搅拌至细腻。

[ðen] [moʊld]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] , [ænd; ənd][drɑːp]['ɪntuː] [meltid] ['tʃɔːklət] .
then mold into small balls , and drop into melted chocolate .
然后 模具 进入 小的 球 , 和 降低 进入 融化 巧克力 .

然后捏成小球，放入融化的巧克力中。

[fɔːr; fər]['wɔːlnʌt] [kriːmz] , [meɪk] [kriːm] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ænd; ənd][moʊld]['ɪntuː]['lɑːrdʒər] [bɔːlz] ,
For walnut creams , make cream as above , and mold into larger balls ,
为了 核桃 乳霜 , 制作 奶油 作为 多于 , 和 模具 进入 更大的 球 ,

对于核桃奶油，按照上述方法制作奶油，然后捏成较大的球状。

['pleɪsɪŋ] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [ɑːn] ['iːðər] [saɪd] .
placing 1 / 2 an English walnut on either side .
放置 1 / 2 一个 英语 核桃 在 任何一个 边 .

两侧各放半颗英国胡桃木。

['ɔːlsoʊ] , [fɔːr; fər]['ɑːmənd] [kriːmz] , [ðə; ði] [seɪm] [kriːm] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði]
Also , for almond creams , the same cream as above , and cover the
还 , 为了 杏仁 乳霜 , 这 相同的 奶油 作为 多于 , 和 覆盖 这
[blæntʃt] ['ɑːməndz] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] ,
blanched almonds with it ,
焯水 杏仁 和 它 ,

另外，制作杏仁奶油时，使用与上述相同的奶油，并将其涂抹在焯过的杏仁上。

[ˈfɔːmiŋ] [ðem; ðəm][ˈɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] [ˈroʊlɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ˈgrænjuleɪtɪd] [ˈʃʊgər] .

forming	them	into	balls	and	rolling	them	in	granulated	sugar	.
成型	他们	进入	球	和	滚动	他们	在	颗粒状	糖	.

将它们揉成球状，然后在砂糖中滚一滚。

[ˈtʃɔːklət] [kriːmz] .

Chocolate	Creams	.
巧克力	乳霜	.

巧克力奶油。

[wʌn] [kʌp] [ˈwɔːtər] [tuː; tə][θriː] [ʌv; əv] [waɪt] [ˈʃʊgər] , [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈθɪkənz] [wen] [drɑːpt] [ɪn][koʊld] [ˈwɔːtər] ,

1	cup	water	to	3	of	white	sugar	,	boil	till	it	thickens	when	dropped	in	cold	water	,
1	杯子	水	到	3	的	白色的	糖	,	熬	直到	它	增厚	什么时候	掉落	在	寒冷的	水	,

1杯水加3杯白糖，煮至滴入冷水中变稠。

[pʊt] [ˈbeɪkɝz] [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɔːklət] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [wɪˈðaʊt] [ˈwɔːtər] ,

put	Baker's	unsweetened	chocolate	in	a	bowl	without	water	,
放	面包师的	无糖	巧克力	在	一个	碗	没有	水	,

将贝克牌无糖巧克力放入一个不加水的碗中，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][ˈwɔːtər][əˈpɑːn][ðə; ðɪ] [stoʊv] .

and	place	it	in	a	pan	of	water	upon	the	stove	.
和	地方	它	在	一个	平底锅	的	水	之上	这	火炉	.

把它放在炉子上的一锅水中。

[wen] [ðə; ðɪ] [ˈʃʊgər] [ɪz] [ˈredi] [fɔːr; fər][rɪˈmuːv(ə)l] , [tɜːrn][ˌaɪ ˈtiː][əˈpɑːn][ə; eɪ][ˈmɑːrb(ə)l][slæb] ,

When	the	sugar	is	ready	for	removal	,	turn	it	upon	a	marble	slab	,
什么时候	这	糖	是	准备好	为了	移动	,	转动	它	之上	一个	大理石	板	,

当糖可以取出时，将其翻转到大理石板上。

[stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] [θɪk] , [ðen] [niːd] [tɪl] [stɪf] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][fɔːrm][ˈɪntuː] [bɔːlz] .

stir	till	it	becomes	thick	,	then	knead	till	stiff	enough	to	form	into	balls	.
搅拌	直到	它	变成	厚的	,	然后	揉	直到	僵硬的	足够的	到	形式	进入	球	.

搅拌至浓稠，然后揉捏至足够硬挺，可以搓成球状。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [pleɪt] [tɪl] [koʊld] .

Place	on	a	plate	till	cold	.
地方	在	一个	盘子	直到	寒冷的	.

放在盘子里冷却。

[drɑːp][ðə; ðɪ] [bɔːlz] [ɪn][ðə; ðɪ] [ˈtʃɔːklət] , [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk][tuː; tə][ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv] [ˈbʌtərd] [ˈpeɪpər] .

Drop	the	balls	in	the	chocolate	,	and	remove	with	a	fork	to	a	sheet	of	buttered	paper	.
降低	这	球	在	这	巧克力	,	和	消除	和	一个	叉	到	一个	床单	的	涂黄油的	纸	.

将小球放入巧克力中，然后用叉子将其取出，放在涂了黄油的纸上。

[ˈtʃɔːklət] [ˈkærəmelz] .

Chocolate	Caramels	.
巧克力	焦糖	.

巧克力焦糖。

[wʌn] [kʌp] [məˈlæsɪz] , [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ˈtʃɔːklət] .

1	cup	molasses	,	2	of	sugar	,	1	of	milk	,	1	/	4	pound	chocolate	.
1	杯子	糖蜜	,	2	的	糖	,	1	的	牛奶	,	1	/	4	磅	巧克力	.

1 杯糖蜜，2 杯糖，1 杯牛奶，1/4 磅巧克力。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] . [-]
Boil **twenty** **minutes** **.** **[** **88** **]**
熬 二十 分钟 . [-]

煮沸二十分钟。[88]

- ['kærəmelz] .
Huyler's **Caramels** **.**
- 焦糖 .

胡勒焦糖。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn]
1 **/** **2** **package** **of** **Baker's** **unsweetened** **chocolate** **,** **2** **pounds** **brown** **sugar** **,** **1**
1 / 2 包裹 的 面包师的 无糖 巧克力 , 2 磅 棕色的 糖 , 1
[kʌp] [mɪlk] ,
cup **milk** **,**
杯子 牛奶 ,

半包贝克牌无糖巧克力，2磅红糖，1杯牛奶，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv] [mə'læsɪz] .
1 **tablespoon** **butter** **,** **1** **of** **molasses** **.**
1 汤匙 黄油 , 1 的 糖蜜 .

1 汤匙黄油，1 汤匙糖蜜。

[bɔɪl] [tɪl] ['brɪt(ə)l] .
Boil **till** **brittle** **.**
熬 直到 脆 .

煮至酥脆。

[pɔːr] [ɪn][pænz][ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [skwer] .
Pour **in** **pans** **and** **cut** **in** **squares** **.**
倒 在 平底锅 和 切 在 正方形 .

倒入烤盘，切成方块。

[mə'læsɪz] ['kændi] .
Molasses **Candy** **.**
糖蜜 糖果 .

糖蜜糖。

- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mə'læsɪz] , [wʌn][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgər] ,
21 **/** **2** **cups** **molasses** **,** **1** **of** **sugar** **,** **1** **tablespoon** **vinegar** **,**
- / 2 杯子 糖蜜 , 1 的 糖 , 1 汤匙 醋 ,

2.5 杯糖蜜，1 杯糖，1 汤匙醋，

[ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] .
a **piece** **of** **butter** **the** **size** **of** **a** **walnut** **.**
一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 .

一块核桃大小的黄油。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] ['brɪskli] [ænd; ənd] ['kɑːnstəntli] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði][taɪm] .
Boil **twenty** **minutes** **briskly** **and** **constantly** **,** **stirring** **it** **all** **the** **time** **.**
熬 二十 分钟 轻快地 和 不断地 , 搅拌 它 全部 这 时间 .

用大火快速持续煮沸二十分钟，期间要不停搅拌。

[pʊl] [ʌn'tɪl] [waɪt] .
Pull **until** **white** **.**
拉 直到 白色的 .

拉至变白。

['kəukə,nʌt] ['kændi] .
Cocoanut **Candy** **.**
椰子 糖果 .

椰子糖。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ˈʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈwɔːtər] , [bɔɪl] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ˈgreɪtɪd]
1 **/** **2** **pound** **sugar** **,** **2** **tablespoons** **water** **,** **boil** **,** **1** **/** **2** **pound** **grated**
1 / 2 磅 糖 , 2 汤匙 水 , 熬 , 1 / 2 磅 磨碎的
[ˈkəukəˌnʌt] .
cocoanut **.**
椰子 .

1/2磅糖，2汤匙水，煮沸，1/2磅磨碎的椰子。

[stɜːr] [tɪl] [bɔɪld] [tuː; tə][ə; eɪ] [fleɪk] .
Stir **till** **boiled** **to** **a** **flake** **.**
搅拌 直到 煮沸 到 一个 薄片 .

搅拌至煮成片状。

[pʊt] [ɪn] [ˈbʌtərd] [tɪnz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [skwer] , [wen] [koʊld] .
Put **in** **buttered** **tins** **,** **and** **cut** **in** **squares** **,** **when** **cold** **.**
放 在 涂黄油的 罐头 , 和 切 在 正方形 , 什么时候 寒冷的 .

放入涂了黄油的烤盘中，冷却后切成方块。

[kriːm] [ˈkændi] .
Cream **Candy** **.**
奶油 糖果 .

奶油糖果。

[wʌn] [paɪnt] [ˈgrænjuleɪtɪd] [ˈʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paɪnt] [ˈwɔːtər] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈvɪnɪgər] .
1 **pint** **granulated** **sugar** **,** **1** **/** **2** **pint** **water** **,** **1** **tablespoon** **vinegar** **.**
1 品脱 颗粒状 糖 , 1 / 2 品脱 水 , 1 汤匙 醋 .

1 品脱砂糖，1/2 品脱水，1 汤匙醋。

[bɔɪl] [æz; əz] [məˈlæsɪz] [ˈkændi] , [bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [stɜːr] .
Boil **as** **molasses** **candy** **,** **but** **do** **not** **stir** **.**
熬 作为 糖蜜 糖果 , 但 做 不是 搅拌 .

像熬制糖蜜一样煮沸，但不要搅拌。

[wɜːrk] [ɪn] [vəˈnɪlə] [æz; əz] [juː; jʊ] [pʊl] [ˌaɪ ˈtiː] .
Work **in** **vanilla** **as** **you** **pull** **it** **.**
工作 在 香草 作为 你 拉 它 .

边拉边加入香草精。

[nʌt] [ˈkændi] .
Nut **Candy** **.**
坚果 糖果 .

坚果糖。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [mɪlk] .
2 **cups** **sugar** **,** **1** **/** **2** **cup** **milk** **.**
2 杯子 糖 , 1 / 2 杯子 牛奶 .

2 杯糖，1/2 杯牛奶。

[bɔɪl] [ten] [ˈmɪnɪts] , [ðen] [biːt] [tɪl] [waɪt] , [ˈædɪŋ] [nʌts] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Boil **ten** **minutes** **,** **then** **beat** **till** **white** **,** **adding** **nuts** **and** **vanilla** **.**
熬 十 分钟 , 然后 打 直到 白色的 , 添加 坚果 和 香草 .

煮沸十分钟，然后搅打至颜色变白，加入坚果和香草精。

[spred] [ɑːn] [tɪnz] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread **on** **tins** **to** **cool** **.**
传播 在 罐头 到 凉爽的 .

涂抹在罐子上冷却。

[kʌt] [ɪn] [skwer] .
Cut **in** **squares** **.**
切 在 正方形 .

切成方块。

['pepərmɪnt] .
Peppermints .
薄荷糖 .

薄荷糖。

[θriː][kʌps] ['ʃʊgər] , [θriː] / [fɔːr][kʌp] ['bʌtər] .
3 cups sugar , 3 / 4 cup butter .
3 杯子 糖 , 3 / 4 杯子 黄油 .

3 杯糖，3/4 杯黄油。

[bɔɪl] [tə'geðər] ['sev(ə)n][ɔːr] [eɪt] ['mɪnɪts] .
Boil together seven or eight minutes .
熬 一起 七 或者 八 分钟 .

一起煮七八分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn] / [eɪt] [-]
Remove from the fire , and stir in 1 / 8 [89]
消除 从 这 火 , 和 搅拌 在 1 / 8 [-]

从火上移开，拌入 1/8[89]

['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] , [wʌn] / [fɔːr] [dræm] [ʌv; əv][ɔɪl][ʌv; əv] ['pepərmɪnt] .
teaspoon cream tartar , 1 / 4 drachm of oil of peppermint .
茶匙 奶油 鞑靼 , 1 / 4 德拉克马 的 油 的 薄荷 .

一茶匙塔塔粉，1/4 德拉克姆薄荷油。

[biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][drɑːp][ɑːn] ['bʌtərd] [pleɪts] , [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['dɑːlər] .
Beat until cool enough to drop on buttered plates , the size of a dollar .
打 直到 凉爽的 足够的 到 降低 在 涂黄油的 盘子 , 这 尺寸 的 一个 美元 .

搅拌至冷却到可以滴在涂了黄油的盘子上，大小与一美元硬币相当。

['vɪnɪgər] ['kændi] .
Vinegar Candy .
醋 糖果 .

醋糖。

- / [ˌtuː'tuː][kʌps] ['ʃʊgər] , - / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['wɔːtər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
21 / 2 cups sugar , 11 / 2 of water , 1 / 2 of vinegar .
- / 2 杯子 糖 , - / 2 的 水 , 1 / 2 的 醋 .

2.5 杯糖，1.5 杯水，0.5 杯醋。

[duː][nɑːt][stɜːr] .
Do not stir .
做 不是 搅拌 .

不要搅拌。

[kuːl] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [pʊl] .
Cool quickly and pull .
凉爽的 迅速地 和 拉 .

快速冷却后拉出。

['bʌtər] [skɑːtʃ] .
Butter Scotch .
黄油 苏格兰威士忌 .

奶油糖果。

[wʌn][kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] ['bʌtər] .
1 cup molasses , 1 of brown sugar , 1 / 2 of butter .
1 杯子 糖蜜 , 1 的 棕色的 糖 , 1 / 2 的 黄油 .

1 杯糖蜜，1 杯红糖，1/2 块黄油。

[wen] ['nɪrli] [dʌn] , [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ɪf] [wɪʃt] [tu:; tə][bi:; bi] [pʊld]

When	nearly	done	,	add	a	little	grated	nutmeg	,	and	if	wished	to	be	pulled
什么时候	几乎	完毕	,	添加	一个	小的	磨碎的	肉豆蔻	,	和	如果	希望	到	是	拉

,

,

,

快做好时，加入少许磨碎的肉豆蔻，如果想拉丝的话，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['soʊdə] .

a	pinch	of	soda	.
一个	捏	的	苏打	.

一小撮苏打水。

[kɔ:rn] ['kændi] .

Corn	Candy	.
玉米	糖果	.

玉米糖。

[pɑ:p] [ðə; ði][kɔ:rn] , [pɪk] [aʊt] [ɔ:l] [ðæt] [ɪz] [gʊd] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

Pop	the	corn	,	pick	out	all	that	is	good	,	and	pound	it	a	little	,
流行音乐	这	玉米	,	挑选	出去	全部	那	是	好的	,	和	磅	它	一个	小的	,

爆好玉米粒，挑出好的部分，稍微捣碎一下。

[dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [kræk] [ˌaɪ 'ti:] .

just	enough	to	crack	it	.
只是	足够的	到	裂缝	它	.

刚好足以将其裂开。

[bɔɪl] [ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['ti:ˌkʌps] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv]

Boil	about	2	teacups	of	molasses	and	a	little	sugar	,	with	a	piece	of
熬	关于	2	茶杯	的	糖蜜	和	一个	小的	糖	,	和	一个	片	的

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

将约两茶杯糖蜜、少许糖和一小块黄油一起煮沸。

[saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔ:lnʌt] .

size	of	a	walnut	.
尺寸	的	一个	核桃	.

核桃大小。

[ðen] ([wen] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪz] [bɔɪld] [ə'baʊt][æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][fɔ:r; fər]['kændi]) , [stɜ:r][ɪn][ðə; ði]

Then	(	when	the	mixture	is	boiled	about	as	much	as	for	candy	)	,	stir	in	the
然后	(	什么时候	这	混合物	是	煮沸	关于	作为	很多	作为	为了	糖果	)	,	搅拌	在	这

[kɔ:rn] ,

corn	,
玉米	,

然后（当混合物煮至与制作糖果时差不多的时间），拌入玉米粒，

[ænd; ənd] [pɔ:r] ['ɪntu:] ['bʌtərd] [tɪnz] .

and	pour	into	buttered	tins	.
和	倒	进入	涂黄油的	罐头	.

然后倒入涂了黄油的烤盘中。

['ɔrɪndʒ] [drɑ:ps] .

Orange	Drops	.
橙子	滴	.

橙汁。

[greɪt] [ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs] , ['teɪkɪŋ] [ker] [tuː; tə][rɪ'dʒekt]

Grate	**the**	**rind**	**of**	**1**	**orange**	**and**	**squeeze**	**the**	**juice**	**,**	**taking**	**care**	**to**	**reject**
格特	这	果皮	的	1	橙子	和	挤	这	汁	,	采取	关心	到	拒绝

[ðə; ði] [siːdz] .

the	**seeds**	**.**
这	种子	.

将1个橙子的皮磨碎，挤出汁液，注意去除籽。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][tɑː'tærik, -'tɑː-]['æsɪd] ,

Add	**to**	**this**	**a**	**pinch**	**of**	**tartaric**	**acid**	**,**
添加	到	这	一个	捏	的	酒石酸	酸	,

再加入一小撮酒石酸。

[ðen] [stɜːr][ɪn] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][fɔːrm][ɪn] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv]

then	**stir**	**in**	**confectioner's**	**sugar**	**till**	**it**	**is**	**stiff**	**enough**	**to**	**form**	**in**	**balls**	**the**	**size**	**of**
然后	搅拌	在	糖果商	糖	直到	它	是	僵硬的	足够的	到	形式	在	球	这	尺寸	的

[ə; eɪ] [smɔːl] ['mɑːrb(ə)l] .

a	**small**	**marble**	**.**
一个	小的	大理石	.

然后加入糖粉搅拌，直到面团足够硬，可以捏成小弹珠大小的球状。

['hʌni] ['kændi] .

Honey	**Candy**	**.**
蜂蜜	糖果	.

蜂蜜糖果。

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv]['wɔːtər] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['hʌni] .

3	**cups**	**sugar**	**,**	**1**	**of**	**water**	**,**	**3**	**tablespoons**	**honey**	**.**
3	杯子	糖	,	1	的	水	,	3	汤匙	蜂蜜	.

3 杯糖，1 杯水，3 汤匙蜂蜜。

[bɔɪl] [tɪl] [fɪt][fɔːr; fər] ['pʊlɪŋ] . [-]

Boil	**till**	**fit**	**for**	**pulling**	**.**	**[**	**90**	**]**
熬	直到	合身	为了	拉	.	[	-	]

煮至适合拉丝。[90]

['tæfi] — [noʊ] . [wʌn] .

Taffy	**—**	**No**	**.**	**1**	**.**
太妃糖	—	不	.	1	.

太妃糖——排名第一。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['tʃɔːklət] , [kʌt] [faɪn] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] /

1	**/**	**2**	**pound**	**chocolate**	**,**	**cut**	**fine**	**,**	**2**	**cups**	**sugar**	**,**	**2**	**of**	**molasses**	**,**	**1**	**/**
1	/	2	磅	巧克力	,	切	美好的	,	2	杯子	糖	,	2	的	糖蜜	,	1	/

[ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] ,

2	**cup**	**milk**	**,**
2	杯子	牛奶	,

半磅巧克力，切碎；2杯糖；2杯糖蜜；半杯牛奶

[piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] , ['fleɪvərɪŋ] .

piece	**of**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**	**flavoring**	**.**
片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	,	调味	.

一块鸡蛋大小的黄油，用于调味。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Boil	**twenty**	**minutes**	**.**
熬	二十	分钟	.

煮沸二十分钟。

[kuːl] [ænd; ənd][mɑːrk][ɔːf][ɪn] [skwer] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][koʊld] .

Cool	**and**	**mark**	**off**	**in**	**squares**	**just**	**before**	**it**	**is**	**cold**	**.**
凉爽的	和	标记	离开	在	正方形	只是	前	它	是	寒冷的	.

冷却后，趁其尚未完全冷却时，用方格标记出来。

['tæfi] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Taffy — No . 2 .
太妃糖 — 不 . 2 .

太妃糖——2号。

[sɪks] [kʌps] [waɪt] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [wʌn][ʌv; əv]['wɔːtər] .
6 cups white sugar , 1 of vinegar , 1 of water .
6 杯子 白色的 糖 , 1 的 醋 , 1 的 水 .

6 杯白糖，1 杯醋，1 杯水。

[bɔɪl] [wʌn] - [hæf] ['aʊər] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Boil one - half hour without stirring .
熬 一 - 一半 小时 没有 搅拌 .

煮沸半小时，无需搅拌。

[wen] [dʌn] , [stɜːr][ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] , [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][hɑːt]
When done , stir in 1 tablespoon butter and 1 teaspoon soda , dissolved in hot
什么时候 完毕 , 搅拌 在 1 汤匙 黄油 和 1 茶匙 苏打 , 溶解 在 热的
['wɔːtər] .
water .
水 .

完成后，加入1汤匙黄油和1茶匙小苏打（用热水溶解）。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [pʊl] .
Season with vanilla , and pull .
季节 和 香草 , 和 拉 .

加入香草精调味，然后拉丝。

['ɛvɝtən] ['tæfi] .
Everton Taffy .
埃弗顿 太妃糖 .

埃弗顿太妃糖。

- / [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgər] , [θriː] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , - / [ˌtuːˈtuː] [tiː] - [kʌps] [koʊld]['wɔːtər] .
11 / 2 pounds brown sugar , 3 ounces butter , 11 / 2 tea - cups cold water .
- / 2 磅 棕色的 糖 , 3 盎司 黄油 , - / 2 茶 - 杯子 寒冷的 水 .

1.5磅红糖，3盎司黄油，1.5茶杯冷水。

[bɔɪl] [ɔːl] [təˈgeðər] , [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən] , ['ædɪŋ] [dʒuːs] , [wen] [dʌn] .
Boil all together , with the rind of 1 lemon , adding juice , when done .
熬 全部 一起 , 和 这 果皮 的 1 柠檬 , 添加 汁 , 什么时候 完毕 .

将所有食材一起煮沸，加入1个柠檬的皮，煮好后加入柠檬汁。

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] .
Salted Almonds .
咸的 杏仁 .

咸杏仁。

[fɜːrst] [ʃel] , [ðen] [pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][ðem; ðəm] , [rɪ'muːv] [skɪnz] ,
First shell , then pour boiling water over them , remove skins ,
第一的 壳 , 然后 倒 沸腾 水 超过 他们 , 消除 皮肤 ,

先剥壳，然后用沸水冲洗，再剥去外皮。

[pʊt] [ɪn] ['beɪkɪŋ] - [pæn][wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [stɜːr] ['friːkwəntli] [wɪð; wɪθ] [spuːn] , [dʒʌst]
put in baking - pan with small pieces of butter , stir frequently with spoon , just
放 在 烘烤 - 平底锅 和 小的 件 的 黄油 , 搅拌 频繁地 和 勺子 , 只是
[bɪ'fɔːr] [braʊn] ,
before brown ,
前 棕色的 ,

放入烤盘，加入小块黄油，用勺子经常搅拌，直到快要变成棕色即可。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔ:lt] , [ænd; ənd] [wen] [braʊn] [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] .

sprinkle	**with**	**salt**	**,**	**and**	**when**	**brown**	**remove**	**from**	**oven**	**.**
撒	和	盐	,	和	什么时候	棕色的	消除	从	烤箱	.

撒上盐，烤至棕色后从烤箱中取出。

['sɔ:ltɪd] ['ɑ:məndz] , [wɪð; wɪθ] [ɔɪl] .

Salted	**Almonds**	**,**	**with**	**Oil**	**.**
咸的	杏仁	,	和	油	.

盐渍杏仁，配油。

[fɜ:rst] [blæntʃ] [ðə; ði] ['ɑ:məndz] , [ðen] [θroʊ] [ðem; ðəm] , [ə; eɪ] [fju:] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,

First	**blanch**	**the**	**almonds**	**,**	**then**	**throw**	**them**	**,**	**a**	**few**	**at**	**a**	**time**	**,**
第一的	焯水	这	杏仁	,	然后	扔	他们	,	一个	很少	在	一个	时间	,

先将杏仁焯水，然后分批放入碗中。

['ɪntu:][ə; eɪ] [sɔ:s] - [pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [swi:t] - [ɔɪl] ; [æz; əz] [su:n] [æz; əz] [braʊn] [ɪ'nʌf] ,

into	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**of**	**boiling**	**sweet**	**-**	**oil**	**;**	**as**	**soon**	**as**	**brown**	**enough**	**,**
进入	一个	酱	-	平底锅	的	沸腾	甜的	-	油	;	作为	很快	作为	棕色的	足够的	,

放入一锅沸腾的甜油中；待其变成棕色后，

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɑ:n] [braʊn] ['peɪpər] [tu:; tə][əb'zɔ:rb][ðə; ði]['sɜ:rplʌs] [ɔɪl] ;

take	**them**	**out**	**and**	**put**	**them**	**on**	**brown**	**paper**	**to**	**absorb**	**the**	**surplus**	**oil**	**;**
拿	他们	出去	和	放	他们	在	棕色的	纸	到	吸收	这	剩余	油	;

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔ:lt] . [-]

sprinkle	**with**	**salt**	**.**	**[**	**91**	**]**
撒	和	盐	.	[	-	]

将它们取出，放在牛皮纸上吸去多余的油；撒上盐。[91]

['ɪndeks] .

INDEX	**.**
指数	.

指数。

[bred] —

Bread	**—**
面包	—

面包-

['æp(ə)l] ['bɪskɪt] , -

Apple	**Biscuit**	**,**	**41**
苹果	饼干	,	-

苹果饼干，41

['brekfəst] ['dʒɛmz] , -

Breakfast	**Gems**	**,**	**39**
早餐	宝石	,	-

早餐精选，39

[braʊn] [bred] — [noʊ] . [wʌn] , - "

Brown	**Bread**	**—**	**No**	**.**	**1**	**,**	**37**	**"**
棕色的	面包	—	不	.	1	,	-	"

棕面包——1号，37英寸

" [noʊ] . [ˌtu:'tu:] , - "

"	**No**	**.**	**2**	**,**	**37**	**"**
"	不	.	2	,	-	"

“第2号，37”

" [noʊ] . [θri:] , -

"	**No**	**.**	**3**	**,**	**37**
"	不	.	3	,	-

“第3、37号

[bʌnz] , -
Buns , 40
面包 , -

面包，40个

['kɔːfi] [keɪk] , -
Coffee Cake , 39
咖啡 蛋糕 , -

咖啡蛋糕，39

[kɔːrn] [bred] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Corn Bread — No . 1 , 38 "
玉米 面包 — 不 . 1 , - "

玉米面包——1号，38英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , - "
" No . 2 , 38 "
" 不 . 2 , - "

“第2号，38”

" ([raɪs]) , -
" (rice) , 39
" (米) , -

（大米），39

[kɔːrn] [miːl] ['mʌfɪn] , -
Corn Meal Muffins , 39
玉米 一顿饭 松饼 , -

玉米粉松饼，39

['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] , -
English Muffins , 38
英语 松饼 , -

英式松饼，38

[frentʃ] [roʊlz] , -
French Rolls , 40
法语 卷 , -

法式面包卷，40个

['greɪəm] [roʊlz] , -
Graham Rolls , 40
格雷厄姆 卷 , -

格雷厄姆·罗尔斯，40岁

['hɑːmɪni] [keɪk] , -
Hominy Cake , 41
玉米粥 蛋糕 , -

玉米糕，41

['hʌklberi] [keɪk] , -
Huckleberry Cake , 41
越橘 蛋糕 , -

越橘蛋糕，41

['mʌfɪn] — [noʊ] . [wʌn] , -
Muffins — No . 1 , 37
松饼 — 不 . 1 , -

松饼——1号，37

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 38
" 不 . 2 , -

“第2号，38

" ([reɪzd]) , -
" (raised) , 38
" (提高) , -

（提高），38

['pɑːkə] [haʊs] [roʊlz] , -
Parker House Rolls , 40
帕克 房子 卷 , -

帕克豪斯餐包，40

[raɪs] [bred] , -
Rice Bread , 39
米 面包 , -

米面包，39

['wɔfəlz] , -
Waffles , 41
华夫饼 , -

华夫饼，41

['brekfəst] ['dɪʃɪz] —
Breakfast Dishes —
早餐 菜肴 —

早餐菜肴——

[bə'nænəz] , -
Bananas , 12
香蕉 , -

香蕉，12

[beɪkt] [biːnz] , -
Baked Beans , 13
烘焙 豆子 , -

烤豆，13

" [egz] , -
" Eggs , 11
" 鸡蛋 , -

鸡蛋，11

" ['pepərz] , -
" Peppers , 12
" 辣椒 , -

辣椒，12

[egz] ([ˌeɪ 'juː][mɪ'rɔn]) , [wɪð; wɪθ][ə'spærəgəs] , -
Eggs (au miron) , with Asparagus , 12
鸡蛋 (au 米隆) , 和 芦笋 , -

鸡蛋（au miron），配芦笋，12

[fɪʃ] [bɔːlz] , -
Fish Balls , 13
鱼 球 , -

鱼丸，13

['ɑːmlət] , [beɪkt] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Omelet , Baked — No . 1 , 11 "
煎蛋卷 , 烘焙 — 不 . 1 , - "

烤蛋饼——1号，11英寸

" [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , - "
" No . 2 , 11 "
" 不 . 2 , - "

“第2号，11”

" [bred] , - "
" **Bread , 11** "
" 面包 , - "

面包，11

" [kɔːrn] , -
" **Corn , 12**
" 玉米 , -

玉米，12

[pəˈtetoz] , [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , -
Potatoes , with Cheese , 13
土豆 , 和 奶酪 , -

土豆配奶酪，13

[ˌvɜːrmɪˈtʃeli] , -
Vermicelli , 13
粉丝 , -

粉丝，13

[keɪk] —
Cake —
蛋糕 —

蛋糕-

['ɑːmənd] [drɑːp] [keɪk] , -
Almond Drop Cake , 43
杏仁 降低 蛋糕 , -

杏仁蛋糕，43

['eɪndʒl] [keɪk] , -
Angel Cake , 43
天使 蛋糕 , -

天使蛋糕，43

['æp(ə)l] [keɪk] ([ɪn] ['leər]) , -
Apple Cake (in layers) , 47
苹果 蛋糕 (在 层) , -

苹果蛋糕（分层），47

[bred] [keɪk] , -
Bread Cake , 55
面包 蛋糕 , -

面包蛋糕，55

['tʃɔːklət] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Chocolate Cake — No . 1 , 45 "
巧克力 蛋糕 — 不 . 1 , - "

巧克力蛋糕——1号，45英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , - "
" **No . 2 , 45** "
" 不 . 2 , - "

“第2号，45”

" [noʊ] . [θriː] , -
" **No . 3 , 46**
" 不 . 3 , -

“第3号，46

" [loʊf] [keɪk] , -
" **Loaf Cake , 46**
" 面包 蛋糕 , -

“面包蛋糕，46”

" ['kærəml; 'kɑ:rml] [keɪk] ， -
" Caramel Cake ， 46
" 焦糖 蛋糕 ， -

焦糖蛋糕，46

['kɔ:fi] [keɪk] ， -
Coffee Cake ， 53
咖啡 蛋糕 ， -

咖啡蛋糕，53

[koʊld]['wɔ:tər] [keɪk] ， -
Cold Water Cake ， 49
寒冷的 水 蛋糕 ， -

冷水蛋糕，49

['kʊkiz] , ['bɔ:stən; 'bɑ:stən] ， -
Cookies ， Boston ， 53
曲奇饼 ， 波士顿 ， -

Cookies，波士顿，53

" [fru:t] ， -
" Fruit ， 53
" 水果 ， -

水果，53

" [mə'læsɪz] ， -
" Molasses ， 54
" 糖蜜 ， -

糖蜜，54

" ['hɑ:rts] [ænd; ənd] [raʊndz] ， -
" Hearts and Rounds ， 54
" 红心 和 回合 ， -

《红心大战》，54

" ['hə:mits] ， - [-]
" Hermits ， 53 [92]
" 隐士 ， - [-]

“隐士，53[92]

" [rɪtʃ] ， -
" Rich ， 54
" 富有的 ， -

里奇，54岁

" [skɑ:tʃ] ， -
" Scotch ， 53
" 苏格兰威士忌 ， -

苏格兰威士忌，53

[kri:m] [keɪks] — [noʊ] . [wʌn] ， - "
Cream Cakes — No . 1 ， 43 "
奶油 蛋糕 — 不 . 1 ， - "

奶油蛋糕——1号，43英寸

" [noʊ] . [ˌtu:'tu:] ， - "
" No . 2 ， 43 "
" 不 . 2 ， - "

“第2号，43”

" [noʊ] . [θri:] ， -
" No . 3 ， 44
" 不 . 3 ， -

“第3号，44

" [pʌfs] , -
" **Puffs , 44**
" 泡芙 , -

“Puffs，44

['krʌlər] , -
Crullers , 54
甜甜圈 , -

甜甜圈，54

[dɑːrk] [keɪk] , -
Dark Cake , 52
黑暗的 蛋糕 , -

黑蛋糕，52

[dɪ'lɪʃəs] [keɪk] , -
Delicious Cake , 48
可口的 蛋糕 , -

美味蛋糕，48

['dəunʌts] , -
Doughnuts , 54
甜甜圈 , -

甜甜圈，54

['feðər] [keɪk] , -
Feather Cake , 48
羽毛 蛋糕 , -

羽毛蛋糕，48

['fedərəl] [keɪk] , -
Federal Cake , 50
联邦 蛋糕 , -

联邦蛋糕，50

[fruːt] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Fruit Cake — No . 1 , 52 "
水果 蛋糕 — 不 . 1 , - "

水果蛋糕——1号，52英寸

" [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 52
" 不 . 2 , -

“第2号，52

['dʒɪndʒərbred] , -
Gingerbread , 55
姜饼 , -

姜饼，55

" [mə'læsɪz] , -
" Molasses , 55
" 糖蜜 , -

糖蜜，55

" [noʊ] . [wʌn] , -
" No . 1 , 55
" 不 . 1 , -

“第1号，55

" [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 55
" 不 . 2 , -

“第2号，55

" ['ʃʊgər] ， -
" Sugar ， 55
" 糖 ， -

糖，55

[goʊld] [keɪk] ， -
Gold Cake ， 49
金子 蛋糕 ， -

金蛋糕，49

['hærisn] [keɪk] ， -
Harrison Cake ， 50
哈里森 蛋糕 ， -

哈里森蛋糕，50

[aɪs] [kri:m] [keɪk] ， -
Ice Cream Cake ， 44
冰 奶油 蛋糕 ， -

冰淇淋蛋糕，44

['dʒeli] ([fɔ:r; fər] [keɪk]) ， -
Jelly (for cake) ， 47
果冻 (为了 蛋糕) ， -

果冻（用于蛋糕），47

['lemən] ['hʌni] ([fɔ:r; fər] [keɪk]) ， -
Lemon Honey (for cake) ， 56
柠檬 蜂蜜 (为了 蛋糕) ， -

柠檬蜂蜜（用于蛋糕），56

['lemən] [ɔ:r] ['ɔrɪndʒ] ['dʒeli] [keɪk] ， -
Lemon or Orange Jelly Cake ， 46
柠檬 或者 橙子 果冻 蛋糕 ， -

柠檬或橙子果冻蛋糕，46

['lɪŋkən] [keɪk] ， -
Lincoln Cake ， 50
林肯 蛋糕 ， -

林肯蛋糕，50

['mɑ:rb(ə)l] [keɪk] ， -
Marble Cake ， 49
大理石 蛋糕 ， -

大理石蛋糕，49

[mə'læsɪz] [plʌm] [keɪk] ， -
Molasses Plum Cake ， 51
糖蜜 李子 蛋糕 ， -

糖蜜李子蛋糕，51

[wʌn] ， [tu:] ， [θri:] ， [fɔ:r] [keɪk] ， -
One ， Two ， Three ， Four Cake ， 51
一 ， 二 ， 三 ， 四 蛋糕 ， -

一二三四蛋糕，51

[pleɪn] [spaɪs] [keɪk] ， -
Plain Spice Cake ， 52
清楚的 香料 蛋糕 ， -

原味香料蛋糕，52

[paʊnd] [keɪk] ， -
Pound Cake ， 50
磅 蛋糕 ， -

磅蛋糕，50

[paʊnd] [spʌndʒ] [keɪk] , -
Pound Sponge Cake , 50
磅 海绵 蛋糕 , -

磅海绵蛋糕，50

[pɔːrk] [keɪk] , -
Pork Cake , 55
猪肉 蛋糕 , -

猪肉饼，55

[kwɪk] ['aɪsɪŋ] ([fɔːr; fər] [keɪk]) , -
Quick Icing (for cake) , 56
快的 糖霜 (为了 蛋糕) , -

快速糖霜（用于蛋糕），56

[roʊz] [keɪk] , -
Rose Cake , 48
玫瑰 蛋糕 , -

玫瑰蛋糕，48

['sɪlvər] [keɪk] , -
Silver Cake , 49
银 蛋糕 , -

银饼，49

[snoʊ] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Snow Cake — No . 1 , 48 "
雪 蛋糕 — 不 . 1 , - "

雪饼——1号，48英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 48
" 不 . 2 , -

“第2号，48

[snoʊ] [tiː] [keɪks] , -
Snow Tea Cakes , 52
雪 茶 蛋糕 , -

雪花茶饼，52

[spʌndʒ] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Sponge Cake — No . 1 , 51 "
海绵 蛋糕 — 不 . 1 , - "

海绵蛋糕——1号，51英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 51
" 不 . 2 , -

“第2号，51

[spʌndʒ] [keɪk] , [ænt] - , -
Sponge Cake , Aunt Sharlie's , 50
海绵 蛋糕 , 阿姨 - , -

海绵蛋糕，莎莉阿姨的，50

[spʌndʒ] [keɪk] [tuː; tə][roʊl] , -
Sponge Cake to roll , 51
海绵 蛋糕 到 卷 , -

卷起的海绵蛋糕，51

['sʌnʃaɪn] [keɪk] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Sunshine Cake — No . 1 , 47 "
阳光 蛋糕 — 不 . 1 , - "

阳光蛋糕——1号，47英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 47
" 不 . 2 , -

“第2号，47

[vɪkˈtɔːriə] [keɪk] , -
Victoria Cake , 50
维多利亚 蛋糕 , -

维多利亚蛋糕，50

[waɪt] [keɪk] , -
White Cake , 48
白色的 蛋糕 , -

白蛋糕，48

[waɪt] [keɪk] ([ə; eɪ] [dɪˈlɪʃəs]) , -
White Cake (a delicious) , 48
白色的 蛋糕 (一个 可口的) , -

白蛋糕（美味），48

[waɪt] [ˈmaʊnt(ə)n] [keɪk] , -
White Mountain Cake , 49
白色的 山 蛋糕 , -

白山蛋糕，49

[ˈkændiz] [ænd; ənd] [nʌts] —
Candies and Nuts —
糖果 和 坚果 —

糖果和坚果——

[ˈɑːmənd] , [ˈwɔːlnʌt] [ɔːr] [ˈtʃɔːklət] [kriːmz] , -
Almond , Walnut or Chocolate Creams , 87
杏仁 , 核桃 或者 巧克力 乳霜 , -

杏仁、核桃或巧克力奶油，87

[ˈbʌtər] [skɑːtʃ] , -
Butter Scotch , 89
黄油 苏格兰威士忌 , -

奶油糖，89

[ˈtʃɔːklət] [kriːmz] , -
Chocolate Creams , 87
巧克力 乳霜 , -

巧克力奶油，87

[ˈkærəmelz] , [ˈtʃɔːklət] , -
Caramels , Chocolate , 87
焦糖 , 巧克力 , -

焦糖，巧克力，87

" - , -
" Huyler's , 88
" - , -

“Huyler's，88

[ˈkəukə,nʌt] [ˈkændi] , -
Cocoanut Candy , 88
椰子 糖果 , -

椰子糖，88

[kriːm] [ˈkændi] , -
Cream Candy , 88
奶油 糖果 , -

奶油糖果，88

[kɔːrn] ['kændi] , -
Corn Candy , 89
玉米 糖果 , -

玉米糖，89

['hʌni] ['kændi] , -
Honey Candy , 89
蜂蜜 糖果 , -

蜂蜜糖果，89

[mə'læsɪz] ['kændi] , -
Molasses Candy , 88
糖蜜 糖果 , -

糖蜜糖，88

[nʌt] ['kændi] , -
Nut Candy , 88
坚果 糖果 , -

坚果糖，88

['ɔrɪndʒ] [drɑːps] , -
Orange Drops , 89
橙子 滴 , -

橙汁，89

['pepərmɪnt] , -
Peppermints , 88
薄荷糖 , -

薄荷糖，88

['tæfi] — [noʊ] . [wʌn] , -
Taffy — No . 1 , 90
太妃糖 — 不 . 1 , -

太妃糖——1号，90

" [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 90
" 不 . 2 , -

"第2号，90

" ['evɜ˞tən] , - [-]
" Everton , 90 [93]
" 埃弗顿 , - [-]

埃弗顿，90[93]

['vɪnɪgər] ['kændi] , -
Vinegar Candy , 89
醋 糖果 , -

醋糖，89

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] , -
Salted Almonds , 90
咸的 杏仁 , -

咸杏仁，90

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] ([wɪð; wɪθ][ɔɪl]) , -
Salted Almonds (with oil) , 90
咸的 杏仁 (和 油) , -

盐渍杏仁（含油），90

[kriːmz] —
Creams —
乳霜 —

乳霜——

[bə'nænə] [kri:m] , -
Banana Cream , 60
香蕉 奶油 , -

香蕉奶油，60

[bə'veriən] [kri:m] [wɪð; wɪθ] ['pi:tʃɪz] , -
Bavarian Cream with Peaches , 61
巴伐利亚 奶油 和 桃子 , -

巴伐利亚桃子奶油，61

[ʃæm'peɪn] ['dʒeli] , -
Champagne Jelly , 61
香槟酒 果冻 , -

香槟果冻，61

['ʃɑ:rlət] ['rʌs] , -
Charlotte Russe , 61
夏洛特 俄罗斯 , -

夏洛特·鲁斯，61岁

['kɔ:fi] [bə'veriən] , -
Coffee Bavarian , 60
咖啡 巴伐利亚 , -

巴伐利亚咖啡，60

['kɔ:fi] ['dʒeli] , -
Coffee Jelly , 61
咖啡 果冻 , -

咖啡果冻，61

['dʌtʃəs] , -
Duchess , 59
公爵夫人 , -

公爵夫人，59岁

['lemən] , -
Lemon , 60
柠檬 , -

柠檬，60

['paɪnæp(ə)l] , -
Pineapple , 59
菠萝 , -

菠萝，59

['rʌʃ(ə)n] , -
Russian , 59
俄语 , -

俄罗斯人，59岁

['spænɪʃ] , -
Spanish , 60
西班牙语 , -

西班牙语，60

['ɔntreɪz] —
Entrees —
主菜 —

主菜——

[bi:f] [loʊf] , -
Beef Loaf , 21
牛肉 面包 , -

牛肉饼，21

" [roʊl] , -
" **Roll** , **21**
" 卷 , -

“卷，21

[tʃiːz] [stɪks] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Cheese **Sticks** **—** **No** **.** **1** **,** **26** **"**
奶酪 棍子 — 不 . 1 , - "

芝士条——1号，26英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" **No** **.** **2** **,** **26**
" 不 . 2 , -

“第2、26号

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Chicken **Terrapin** **—** **No** **.** **1** **,** **19** **"**
鸡 龟 — 不 . 1 , - "

鸡龟——1号，19英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , - "
" **No** **.** **2** **,** **19** **"**
" 不 . 2 , - "

“第2号，19”

" [noʊ] . [θriː] , -
" **No** **.** **3** **,** **19**
" 不 . 3 , -

“第3期，19

" [fɔːr; fər] [lʌntʃ] , -
" **for** **Lunch** **,** **20**
" 为了 午餐 , -

午餐，20

" ([prest]) , -
" **(** **pressed** **)** **,** **20**
" (按下) , -

(按下)，20

- [lɔːˈrenzoʊ; ləˈrenzoʊ] , -
Canapie **Lorenzo** **,** **22**
- 洛伦佐 , -

卡纳皮耶·洛伦佐，22岁

[kræb] ['kriːoʊl] , -
Crab **Creole** **,** **22**
螃蟹 克里奥尔语 , -

蟹肉克里奥尔，22

" ['kʌtlits] , -
" **Cutlets** **,** **22**
" 肉饼 , -

肉排，22

" ['devəld] , -
" **Deviled** **,** **21**
" 魔鬼 , -

“魔鬼，21

" [tuː; tə][fraɪ][sɔːft] - [ʃeld] , -
" **to** **fry** **soft** **-** **shelled** **,** **21**
" 到 炒 柔软的 - 带壳 , -

炸软壳蛋，21

[miːt] ['sæləd] , -
Meat Salad , 25
肉 沙拉 , -

肉沙拉，25

['ɔɪstər] , [beɪkt] [ɪn][ðə; ði] [ʃel] , -
Oysters , baked in the shell , 23
牡蛎 , 烘焙 在 这 壳 , -

烤牡蛎（带壳），23

['ɔɪstər] , ['kɜːrid] , -
Oysters , Curried , 24
牡蛎 , 咖喱 , -

咖喱牡蛎，24

" ['fænsi] [roʊst] , -
" Fancy Roast , 24
" 想要 烤 , -

"特级烘焙，24

[ʃrɪmp] [stuː] , -
Shrimp Stew , 23
虾 炖 , -

虾炖菜，23

[swiːt] ['brɛdz] , -
Sweet Breads , 25
甜的 面包 , -

甜面包，25

['terəpɪn] [stuː] , -
Terrapin Stew , 23
龟 炖 , -

海龟炖菜，23

[viːl] [loʊf] , -
Veal Loaf , 25
小牛肉 面包 , -

小牛肉饼，25

[welʃ] [rer] - [bɪt] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Welsh Rare - bit — No . 1 , 25 "
威尔士语 稀有的 - 少量 — 不 . 1 , - "

威尔士稀有马铃薯——1号，25英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 25
" 不 . 2 , -

"第2号，25

[fɪʃ] —
Fish —
鱼 —

鱼-

[braʊn] [fɪʃ] ['tʃaʊdər] , -
Brown Fish Chowder , 17
棕色的 鱼 浓汤 , -

棕鱼浓汤，17

['fɪnən] , -
Finnan Haddies , 16
芬南 黑线鳕 , -

芬南·哈迪斯，16岁

[fɪʃ] [ə; eɪ][lɑː] [kriːm] ， -
Fish a la Creme ， 15
鱼 一个 拉 奶油 ， -

奶油鱼，15

[nɔːrˈwiːdʒən] [fɪʃ] [dɪʃ] ， -
Norwegian Fish Dish ， 15
挪威 鱼 盘子 ， -

挪威鱼料理，15

[stʌft] [smelt] ， -
Stuffed Smelt ， 16
填充 冶炼 ， -

酿胡瓜鱼，16

[aɪs] [kriːm] —
Ice Cream —
冰 奶油 —

冰淇淋-

[aɪs] [kriːm] ， -
Ice Cream ， 73
冰 奶油 ， -

冰淇淋，73

[bəˈnænə] ， -
Banana ， 73
香蕉 ， -

香蕉，73

[ˈlælə] [rʊk] ， -
Lalla Rookh ， 73
拉拉 鲁克 ， -

拉拉·鲁克，73岁

[miːts] —
Meats —
肉类 —

肉类——

[bɔɪld] [hæm] ， -
Boiled Ham ， 27
煮沸 火腿 ， -

水煮火腿，27

[kævz] [hed] [stuː] ， -
Calves Head Stew ， 27
小牛 头 炖 ， -

小牛头炖菜，27

[tʃɔps] [ænd; ənd][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] ， -
Chops and Tomato Sauce ， 27
排骨 和 番茄 酱 ， -

猪排配番茄酱，27

[ˈkɪdni] [stuː] ， -
Kidney Stew ， 28
肾 炖 ， -

肾脏炖菜，28

[ˈʃiːps] [tʌŋ] ， -
Sheep's Tongue ， 28
羊的 舌头 ， -

羊舌，28

['spænɪʃ] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [tʌŋ] , -
Spanish Recipe for Cooking Tongue , 28
西班牙语 食谱 为了 烹饪 舌头 , -

西班牙烹饪牛舌的食谱，28

['tʃesnʌt] ['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər] [kweɪl] , -
Chestnut Stuffing for Quail , 29
板栗 馅 为了 鹌鹑 , -

栗子馅鹌鹑，29

['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər] ['tɜːkɪz] , - [-]
Stuffings for Turkeys , 29 [94]
馅料 为了 火鸡 , - [-]

火鸡馅料，29[94]

['pɪkəlz] —
Pickles —
泡菜 —

泡菜——

['kjuːkʌmbər]['kætsəp] , -
Cucumber Catsup , 79
黄瓜 番茄酱 , -

黄瓜番茄酱，79

" [sɔːs] , -
" Sauce , 83
" 酱 , -

酱汁，83

" ['pɪkəlz] , -
" Pickles , 79
" 泡菜 , -

泡菜，79

[ɔɪl] ['pɪkəlz] , -
Oil Pickles , 81
油 泡菜 , -

油腌菜，81

[piːtʃ] ['tʃʌtni] , -
Peach Chutney , 82
桃 酸辣酱 , -

桃子酸辣酱，82

[swiːt] ['pɪkld] [fɪgz] , - "
Sweet Pickled Figs , 80 "
甜的 腌制 无花果 , - "

甜腌无花果，80英寸

" ['piːtʃɪz] , - "
" Peaches , 80 "
" 桃子 , - "

"桃子，80"

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《烹饪蓝皮书》(The Cookery Blue Book)
第5/5页

" [təˈmeɪtoʊz] , - "
" **Tomatoes , 80** "
" 西红柿 , - "

"西红柿，80"

" [ˈwɔːtərmelən] , -
" **Watermelon , 81**
" 西瓜 , -

西瓜，81

[təˈmeɪtoʊ][ˈkætsəp] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Tomato Catsup — No . 1 , 79 "
番茄 番茄酱 — 不 . 1 , - "

番茄酱——1号，79英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" **No . 2 , 79**
" 不 . 2 , -

"第2号，79

[təˈmeɪtoʊ] [sɔɪ] , -
Tomato Soy , 82
番茄 大豆 , -

番茄酱油，82

[vərˈmɑːnt] [ˈpɪkəlz] , -
Vermont Pickles , 81
佛蒙特 泡菜 , -

佛蒙特泡菜，81

[paɪz] —
Pies —
馅饼 —

馅饼——

[ˈlemən] [ɔːr] [ˈɔrɪndʒ] ([pleɪn]) , -
Lemon or Orange (plain) , 58
柠檬 或者 橙子 (清楚的) , -

柠檬或橙子（原味），58

" ([rɪtʃ]) , -
" **(rich) , 58**
" (富有的) , -

（富裕的），58

" [tɑːts] , -
" **Tarts , 58**
" 蛋挞 , -

馅饼，58

[mɪns] [miːt] , -
Mince Meat , 57
剁碎 肉 , -

肉馅，57

[mɑːk] [mɪns] [miːt] — [noʊ] . [wʌn] , - " "
Mock Mince Meat — No . 1 , 57 " "
嘲笑 剁碎 肉 — 不 . 1 , - " "

仿肉馅——1号，57英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 57
" 不 . 2 , -

“第2号，57

[pʌf] [peɪst] , -
Puff Paste , 57
噗 粘贴 , -

酥皮糊，57

[prɪˈzɜːrv] [ænd; ənd][dʒæmz] —
Preserves and Jams —
果酱 和 果酱 —

蜜饯和果酱——

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][dʒæm] , -
Apricot Jam , 76
杏 果酱 , -

杏子果酱，76

['brændi] ['piːtʃɪz] , -
Brandy Peaches , 77
白兰地 桃子 , -

白兰地桃子，77

['kɜːrənt] ['dʒeli] , -
Currant Jelly , 76
黑醋栗 果冻 , -

醋栗果冻，76

[fɪg][dʒæm] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Fig Jam — No . 1 , 75 "
如图 果酱 — 不 . 1 , - "

无花果酱——1号，75英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 76
" 不 . 2 , -

“第2号，76

[ˌɪzəˈbelə] [greɪp] [dʒæm] , -
Isabella Grape Jam , 76
伊莎贝拉 葡萄 果酱 , -

伊莎贝拉葡萄果酱，76

['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] — [noʊ] . [wʌn] , -
Orange Marmalade — No . 1 , 75
橙子 果酱 — 不 . 1 , -

橙子果酱——1号，75

['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
Orange Marmalade — No . 2 , 75
橙子 果酱 — 不 . 2 , -

橙子果酱——2号，75

['paɪnæp(ə)l] [prɪˈzɜːrv] , -
Pineapple Preserve , 76
菠萝 保存 , -

菠萝果酱，76

[prɪ'zɜːrv] [greɪps] , -
Preserved Grapes , 77
保存完好 葡萄 , -

蜜饯葡萄，77

['pudɪŋz] —
Puddings —
布丁 —

布丁——

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋ] ([beɪkt]) , -
Apple Dumpling (baked) , 69
苹果 饺子 (烘焙) , -

苹果饺子（烤制），69

" ['pudɪŋz] , -
" Puddings , 69
" 布丁 , -

布丁，69

" [pæn] - ['daʊdi] , -
" Pan - dowdy , 70
" 平底锅 - 土气的 , -

潘道迪，70

" ['seɪgoʊ] , -
" Sago , 70
" 西米 , -

萨戈，70

" [suː'fleɪ] , -
" Soufflé , 69
" 舒芙蕾 , -

舒芙蕾，69

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][ɔːr] [piːtʃ] , -
Apricot or Peach , 72
杏 或者 桃 , -

杏或桃，72

['bætər] , -
Batter , 64
连击 , -

巴特，64

['blækberi] , -
Blackberry , 71
黑莓 , -

黑莓，71

['bɔːstən; 'bɑːstən] [ˌθæŋks'gɪvɪŋ] , -
Boston Thanksgiving , 71
波士顿 感恩 , -

波士顿感恩节，71

['bɜːrlɪŋtən] , -
Burlington , 63
伯灵顿 , -

伯灵顿，63

['tʃɔːklət] , -
Chocolate , 72
巧克力 , -

巧克力，72

['krækər] ， -
Cracker ， 66
饼干 ， -

Cracker，66

[dɛlmɑ:'ni:koʊ] ， -
Delmonico ， 66
德尔莫尼科 ， -

德尔莫尼科，66岁

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] — [noʊ] . [wʌn] ， - "
English Plum — No . 1 ， 67 "
英语 李子 — 不 . 1 ， - "

英国李子——1号，67英寸

" [noʊ] . [ˌtu:'tu:] ， -
" No . 2 ， 68
" 不 . 2 ， -

"第2号，68

[fɪg] ， -
Fig ， 63
如图 ， -

图 63

['ɪndiən] ， -
Indian ， 66
印度 ， -

印度人，66岁

[kɪs] ， -
Kiss ， 64
吻 ， -

吻，64

['lemən] [bred] ， -
Lemon Bread ， 66
柠檬 面包 ， -

柠檬面包，66

['ɔrɪndʒ] [floʊt] ， -
Orange Float ， 64
橙子 漂浮 ， -

橙汁汽水，64

['pænkeɪk] [wɪð; wɪθ] [fru:t] ， -
Pancake with Fruit ， 63
饼子 和 水果 ， -

水果煎饼，63

[pleɪn] [plʌm] ， -
Plain Plum ， 68
清楚的 李子 ， -

普通李子，68

[pʊr] ['mænz] ， -
Poor Man's ， 65
贫穷的 男人的 ， -

穷人版，65

[pʊr] ['mænz] [raɪs] ， -
Poor Man's Rice ， 66
贫穷的 男人的 米 ， -

穷人的米饭，66

['renɪt] , -
Rennet , 71
凝乳酶 , -

凝乳酶，71

[snoʊ] , -
Snow , 66
雪 , -

斯诺，66岁

[spʌndʒ] , -
Sponge , 70
海绵 , -

海绵，70

['strɔːberi] ['kʌstərd] , -
Strawberry Custard , 64
草莓 蛋奶冻 , -

草莓卡仕达酱，64

['suːɪt] — [noʊ] . [wʌn] , -
Suet — No . 1 , 65
羊脂 — 不 . 1 , -

牛油——第1号，65

" [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 65
" 不 . 2 , -

"第2号，65

" [noʊ] . [θriː] , -
" No . 3 , 65
" 不 . 3 , -

"第3号，65

[ˌtæpi'oʊkə] [kriːm] , - [-]
Tapioca Cream , 69 [95]
木薯 奶油 , - [-]

木薯奶油，69[95]

['pʌntʃɪz] —
Punches —
拳击 —

拳击——

[ʃæm'peɪn] , -
Champagne , 85
香槟酒 , -

香槟，85

[dɪ'lɪʃəs] , -
Delicious , 85
可口的 , -

美味，85

[fɔːrt] [mək'daʊəl] [eg] [nɑːg] , -
Fort McDowell Egg Nog , 85
堡 麦克道尔 蛋 木栓 , -

麦克道尔堡蛋奶酒，85

['lɔɪəl] ['liːdʒən] , -
Loyal Legion , 86
忠诚 军团 , -

忠诚军团，86

[steɪt] [ʌv; əv] ['skuːlkil] , -

State	of	Schuylkill	,	86
状态	的	斯库尔基尔	,	-

斯库尔基尔州，86

['sælədz] —

Salads	—
沙拉	—

沙拉——

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] , -

Boiled	Salad	Dressing	,	31
煮沸	沙拉	敷料	,	-

水煮沙拉酱，31

['kleɪtənz] ['selɪbreɪtɪd] ['sæləd] ['dresɪŋ] , -

Clayton's	Celebrated	Salad	Dressing	,	31
克莱顿的	著名	沙拉	敷料	,	-

克莱顿招牌沙拉酱，31

['dresɪŋ] [fɔːr; fər][koʊld] [slɔː] , -

Dressing	for	Cold	Slaw	,	31
敷料	为了	寒冷的	凉拌卷心菜	,	-

凉拌卷心菜沙拉的调味汁，31

['sæləd] ['dresɪŋ] , -

Salad	Dressing	,	32
沙拉	敷料	,	-

沙拉酱，32

[tə'meɪtoʊ]['sæləd] , -

Tomato	Salad	,	32
番茄	沙拉	,	-

番茄沙拉，32

[suːps] —

Soups	—
汤	—

汤——

[ə'spærəgəs] , [eɪt]

Asparagus	,	8
芦笋	,	8

芦笋，8

[biːn] , [faɪv]

Bean	,	5
豆	,	5

豆子，5

[blæk] [biːn] , [faɪv]

Black	Bean	,	5
黑色的	豆	,	5

黑豆，5

[biːf] , [fɔːr]

Beef	,	4
牛肉	,	4

牛肉，4

[bɪsk] , [fɔːr]

Bisque	,	4
浓汤	,	4

浓汤，4

['buːjɑːn] , [θriː]
Bouillon , 3
布永 , 3

布永，3

['kærəml; 'kɑːrml] , [fɔːr; fər] ['kʌlərɪŋ] , [naɪn]
Caramel , for Coloring , 9
焦糖 , 为了 染色 , 9

焦糖，用于着色，9

['seləri] , [sɪks]
Celery , 6
芹菜 , 6

芹菜，6

[kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] , [sɪks]
Cream of Celery , 6
奶油 的 芹菜 , 6

芹菜奶油，6

[mɑːk] [bɪsk] , [faɪv]
Mock Bisque , 5
嘲笑 浓汤 , 5

仿浓汤，5

['mʌʃrʊm] , ['sɛvən]
Mushroom , 7
蘑菇 , 7

蘑菇，7

[ɑːks] - [teɪl] , ['sɛvən]
Ox - Tail , 7
牛 - 尾巴 , 7

牛尾，7

[piː] , [griːn] , [sɪks]
Pea , Green , 6
豌豆 , 绿色的 , 6

豌豆，绿色，6

[piː] , ['grænmʌðər] - , [sɪks]
Pea , Grandmother Sawtelle's , 6
豌豆 , 祖母 - , 6

豌豆，索特尔奶奶的，6

[piː] , [splɪt] , [faɪv]
Pea , Split , 5
豌豆 , 分裂 , 5

豌豆，裂开，5

[pə'teɪtoʊ] , [eɪt]
Potato , 8
土豆 , 8

土豆，8

[suːp] [ə; eɪ][lɑː] ['mɪnɪt] , [naɪn]
Soup a la Minute , 9
汤 一个 拉 分钟 , 9

速成汤，9

[suːp] [ə; eɪ] - , [eɪt]
Soupe a l'Ognon , 8
汤 一个 - , 8

洋葱汤，8

[təˈmeɪtoʊ] , [wɪˈðaʊt] [stɑːk] , [fɔːr]
Tomato , without stock , 4
番茄 , 没有 库存 , 4

番茄，不加高汤，4

" [mɪlk] , [fɔːr]
" Milk , 4
" 牛奶 , 4

牛奶，4

['vedʒtəb(ə)lz] —
Vegetables —
蔬菜 —

蔬菜-

['ɑːtɪtʃəʊks] , [bɔɪld] , -
Artichokes , boiled , 34
洋蓟 , 煮沸 , -

煮熟的朝鲜蓟，34

" [stʌft] , -
" stuffed , 34
" 填充 , -

"塞满，34

['seləri] [ruːt] , -
Celery Root , 34
芹菜 根 , -

芹菜根，34

['kærəts] , [stuːd] , -
Carrots , stewed , 34
胡萝卜 , 炖 , -

炖胡萝卜，34

[nuː] ['ɪŋglənd] [kɔːrn] ['pʊdɪŋ] , -
New England Corn Pudding , 34
新的 英格兰 玉米 布丁 , -

新英格兰玉米布丁，34

[pəˈtetoz] [ɪn]['keɪsɪz] , -
Potatoes in Cases , 33
土豆 在 案例 , -

箱装土豆，33

" [beɪkt] [kriːm] , -
" Baked Cream , 33
" 烘焙 奶油 , -

烤奶油，33

" ['ɛsˌkɑːləpt] , -
" Escalloped , 33
" 扇贝状的 , -

扇贝状，33

['pepərz] , [stʌft] — [noʊ] . [wʌn] , - "
Peppers , stuffed — No . 1 , 36 "
辣椒 , 填充 — 不 . 1 , - "

酿辣椒——1号，36英寸

" [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 36
" 不 . 2 , -

"第2号，36

[təˈmeɪtoʊz] , [stʌft] — [noʊ] . [wʌn] , -
Tomatoes , stuffed — No . 1 , 35
西红柿 , 填充 — 不 . 1 , -

酿番茄——1号，35

[təˈmeɪtoʊz] , [stʌft] — [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
Tomatoes , stuffed — No . 2 , 35
西红柿 , 填充 — 不 . 2 , -

酿番茄——2号，35

[skwɑːʃ] [ænd; ənd][kɔːrn] , -
Squash and Corn , 35
壁球 和 玉米 , -

南瓜和玉米，35

[-] [noʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

[ðə; ði] [ˈfɑːloʊɪŋ] [ˌtaɪpəˈgræfɪk(ə)l] [ˈerərz] [wɜːr; wər] [kəˈrektɪd] .
The following typographical errors were corrected .
这 下列的 印刷 错误 是 已更正 .

以下印刷错误已更正。

[peɪdʒ] [ˈerər] [kəˈrekʃn]
Page Error Correction
页 错误 更正

页面错误更正

- [ˈtʃɪkɪn] [kʌt] [ˈɪntuː] [daɪs] [ˈtʃɪkɪn] [kʌt] [ˈɪntuː] [daɪs] ;
19 chicken cut into dice chicken cut into dice ;
- 鸡 切 进入 骰子 鸡 切 进入 骰子 ;

19 鸡肉切丁;

- [θriː] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] [θriː] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] ;
19 3 hard - boiled eggs 3 hard - boiled eggs ;
- 3 难的 - 煮沸 鸡蛋 3 难的 - 煮沸 鸡蛋 ;

19 3 个煮鸡蛋 3 个煮鸡蛋;

- [kʊk] - . [waɪ] .
27 cook slowl . y .
- 厨师 - . 是 .

27 慢慢煮。

[kʊk] [ˈsloʊli] .
cook slowly .
厨师 缓慢地 .

慢慢煮。

- [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] - [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [proʊˈtruːd]
33 it to protude it to protrude
- 它 到 - 它 到 突出

33 使它突出 使它突出

- [ˈfɪlɪŋ] [ˈfɪlɪŋ] .
45 Filling Filling .
- 填充 填充 .

45 填充 填充。

- [ˈfrɔːstɪŋ] [ˈfrɔːstɪŋ] .
46 Frosting Frosting .
- 糖霜 糖霜 .

46 糖霜 糖霜。

- ['fɪlɪŋ] . .
46 Filling . .
- 填充 . .

46 填充..

['fɪlɪŋ] .
Filling .
填充 .

填充。

- ['ʃiːps] [tʌŋ] ['ʃiːps] [tʌŋ]
93 Sheeps Tongue Sheep's Tongue
- 绵羊 舌头 羊的 舌头

93 羊舌头 羊舌头

- [suː'fleɪ] , [suː'fleɪ] ,
94 Souffle , Soufflé ,
- 舒芙蕾 , 舒芙蕾 ,

94 舒芙蕾，舒芙蕾，

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [wɜːrdz][wɜːr; wər] [ˌɪnkən'sɪstəntli] [speld] [ɔːr] ['haɪfəneɪtɪd] :
The following words were inconsistently spelled or hyphenated :
这 下列的 字 是 不一致 拼写 或者 连字符 :

以下单词拼写不一致或使用了连字符：

[dɪ'zɜːrt] - [spuːn] / [dɪ'zɜːrtspuːn]
dessert - spoon / dessertspoon
甜点 - 勺子 / 甜点勺

甜点勺 / 甜点匙

[sɔːs] - [pæn] / ['sɔːspæn]
sauce - pan / saucepan
酱 - 平底锅 / 平底锅

平底锅/汤锅

[tiː] - [kʌp] / ['tiːkʌp]
tea - cup / teacup
茶 - 杯子 / 茶碗

茶杯

[tiː] - [kʌps] / ['tiːˌkʌps]
tea - cups / teacups
茶 - 杯子 / 茶杯

茶杯 / 茶杯

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神